

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького
Освітня програма	4261 Технології зберігання, консервування та переробки молока
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	126
Повна назва ЗВО	Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького
Ідентифікаційний код ЗВО	00492990
ПІБ керівника ЗВО	Парубчак Іван Орестович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://lvet.edu.ua

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

<https://registry.edbo.gov.ua/university/126>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	4261
Назва ОП	Технології зберігання, консервування та переробки молока
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технології молока і молочних продуктів
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра української та іноземних мов імені Якіма Яреми; кафедра інформаційних технологій у менеджменті; кафедра менеджменту; кафедра гігієни, санітарії та загальної ветеринарної профілактики імені М. В. Демчука; цикл безпеки життєдіяльності та цивільного захисту
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Пекарська 50, м. Львів
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	82514
ПІБ гаранта ОП	Цісарик Орися Йосифівна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	tsisaryk_o@lvet.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-600-11-04
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
очна денна	1 р. 4 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» (галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології, другий (магістерський) рівень вищої освіти, 7-ий рівень національної рамки кваліфікації, термін навчання 1 рік 4 місяці, 90 кредитів (ОК 66 кредитів, ВК 24 кредити), форма здобуття освіти – денна і заочна) здійснюється у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (далі ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького) на факультеті харчових технологій та біотехнологій, випускова кафедра – технології молока і молочних продуктів.

Підготовка фахівців для молокопереробної галузі за спеціальністю «Технологія молока і молочних продуктів» в ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького була розпочата в 1991 р. За роки діяльності колектив НПП кафедри здобув великий досвід підготовки висококваліфікованих фахівців для молокопереробної галузі, який використаний для формування ОП.

ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» було введено в дію у 2017 р. на підставі акту узгодження переліку спеціальностей та ліцензованого обсягу (наказ МОН № 1551 від 06.11. 2015 р.).

ОП враховує всі компетентності та програмні результати навчання Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України № 1295 від 22.10. 2020 р. та з урахуванням змін до Стандарту вищої освіти, затверджених і введених в дію Наказом Міністерства освіти і науки України № 593 від 28.05. 2021 р.

Щорічно ОП оновлюється та затверджується відповідно до нормативних документів, зокрема «Закону України про вищу освіту», Положення про освітні програми у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького від 25.09. 2020 р.

(<http://surl.li/ayerxv>). У 2023 р. затверджено оновлену ОП. До складу проектної групи ОП входять: д.с.-г. н., проф. Цісарик О.Й., к.т.н., доц. Михайлицька О.Р., к.т.н., доц. Сливка Н.Б., декан ф-ту, доц. Коваль Г.М., здобувач освіти Дубинська А. та начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів ТОВ МК «Галичина» Стецьков С.М. (наказ № 177 від 29.09. 2023 р.). Зміни до ОП схвалено на засіданні навчально-методичної комісії спеціальності (протокол № 6 від 11.12. 2023 р.). Нова редакція ОП затверджена Вченою радою Університету (протокол № 10 від 21.12. 2023 р.).

Для формування ОП враховуються тенденції розвитку науки і молокопереробної галузі, досвід профільних вітчизняних та закордонних університетів, регіональний контекст, пропозиції здобувачів освіти, випускників, роботодавців та академічної спільноти. Компоненти ОП спрямовані на набуття професійних компетентностей для вирішення проблем і задач дослідницького та інноваційного характеру в молокопереробній галузі з урахуванням реалій і викликів сьогодення, а також компетентностей для всебічного особистісного розвитку.

Від започаткування дії ОП і донині її гарантом є д. с.-г. наук, професор, завідувач кафедри технології молока і молочних продуктів Цісарик О.Й. (наказ №166 від 26.09. 2023 р.).

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідно му навчально му році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2024 - 2025	50	31	4	0	0
2 курс	2023 - 2024	50	22	2	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	4008 Харчові технології та інженерія 20838 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	4261 Технології зберігання, консервування та переробки молока 6655 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса 5448 Технології жирів і жирозамінників
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий)	програми відсутні

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	65832	17159
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	48795	17159
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	17037	0
Приміщення, здані в оренду	352	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>OPP_milk_mag-2024.pdf</i>	nDBraVgZ52+DXoDC3UIDpZGgVb+awRnFKfGDuR9aEt o=
Освітня програма	<i>OPP_HT-mag-milk2023.pdf</i>	FPbBUUFoQNA/ntOOCaFMoe/2guAnodNjcsbYwSLyj/A =
Навчальний план за ОП	<i>NP_milk_mag_2024.pdf</i>	WLcrAwXoYxNMOgZzAOyCPNoz+aSgnclN9qpZoWmX mMc=
Навчальний план за ОП	<i>NP_mag_HT_milk_2023.pdf</i>	VIUPIfpXd6eSBqBv7Eni7uzgVepTdyWoDqZankohtak= ngzzIBEOqY6aC/vcBfVJg+bTddJ/RfQlZpxfeg2K/Jk=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r-v-2.pdf</i>	ngzzIBEOqY6aC/vcBfVJg+bTddJ/RfQlZpxfeg2K/Jk=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r-v-3.pdf</i>	iE+h3X5rLXEwnFdsw0Waex5s/nAwtggPf7GD/Sqka7c=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r_1.pdf</i>	IxG+k5t7fxfkraNrMNLxURtfJz44EMrWR41m41woPTE=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>r_2.pdf</i>	66o2KQPW/3XEzOocA323EbQ/KsGa06q/Vn8+wg7akw U=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій	<i>r-v-1.pdf</i>	3dkRkM15aykWK5X3VCj96diAv2AKHX6446itSYII6z8=

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, пояснить, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

ОП дає можливість досягти результатів навчання, визначених Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого магістерського рівня вищої освіти затвердженого наказом МОН № 1295 від 22 жовтня 2020 р. (<https://cutt.ly/8eUA1ogD>), оскільки її зміст розроблено відповідно до Стандарту. Усі програмні результати навчання досягаються в межах обов'язкових освітніх компонент ОП та поглиблюються при вивченні вибірових компонент.

Освітні компоненти програми утворюють цілісну систему, взаємозв'язок яких є логічним. Освітні компоненти забезпечують здійснення теоретичної, практичної та дослідницької підготовки, що сукупно дає змогу досягнути ПРН, що відображено у матриці відповідності компетентностей / результатів навчання дескрипторам НРК. У ОП повністю враховано об'єкт вивчення і професійної діяльності, зміст предметної області, компетентності, ПРН, форма атестації здобувачів вищої освіти. ОП містить матриці, які відображають повну відповідність загальних, спеціальних (фахових) компетентностей та програмних результатів навчання компонентам освітньої програми.

Реалізація програми забезпечується кадрами високої кваліфікації з науковими ступенями та/або вченими званнями, які мають багаторічний досвід навчальної, методичної та наукової роботи та відповідають кваліфікації відповідно до спеціальності.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Професійний стандарт відсутній.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Пропозиції здобувачів і випускників, які висловлюються під час проведення круглих столів, дискусій, зустрічей з академічною спільнотою та керівництвом університету (<https://cutt.ly/HeUSJmdS>, <https://cutt.ly/keUAoXAR>), враховуються під час формування ОП відповідно до Положення про освітні програми (<https://cutt.ly/UeUSGEQi>). На засідання НМК спеціальності 181 «Харчові технології» згідно з Положенням (<https://cutt.ly/keUA26Lo>) запрошуються здобувачі для висловлення побажань, так Райхіль О. запропонувала збільшити перелік вибірових дисциплін, Оленчин А.-М. – збільшити кількість кредитів для дослідницької практики (протокол № 6 від 11.12.2023), що враховано.

Здобувачі Дубинська А., член проєктної групи (наказ №177 від 29.09.2023) та Гуменецкий М., член вченої ради факультету (протокол № 6 від 23.10.2023) висловили пропозицію щодо корегування програми ОК 8.

Випускник ОП Стецьков С.М. – начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів ТОВ «МК«Галичина», член проєктної групи, випускник спеціальності запропонував введення ОК 7.

Випускник ОП Сенченко О.Д. (інженер-технолог ТОВ «МК «Галичина») запропонував збільшити кількість кредитів для дослідницької практики (<https://cutt.ly/SeUA9oHA>).

Випусковою кафедрою здійснюється анкетування здобувачів (<https://cutt.ly/leUSCbsC>) та випускників (<https://cutt.ly/4eUSVqox>), за їх рекомендаціями розширено каталог вибірових дисциплін та збільшено кількість занять за участю представників роботодавців (<https://cutt.ly/reUSVDY7>, <https://cutt.ly/SeUSBdBK>).

- роботодавці

Головою ради стейкхолдерів Вовк М.І. (заступник виконавчого директора ТОВ МК «Галичина» по роботі з зовнішніми організаціями) запропоновано перенести виробничу практику з першого у другий семестр та посилити практичну підготовку (<https://cutt.ly/peUSNoNd>), що враховано.

На зустрічах роботодавців з учасниками освітнього процесу особлива увага акцентується на здатності приймати ефективні технологічні рішення і впровадженні нових технологій у виробництво (ПРН 2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 12), що враховано в ОК 7, ОК 8, ОК10 (<https://cutt.ly/GeUS9pSn>, <https://cutt.ly/KeUS3im8>, <https://cutt.ly/EeUS35uM>, <https://cutt.ly/GeUSMXcE>, <https://cutt.ly/WeUS8NEq>, <https://cutt.ly/9eUS4W1l>, <https://cutt.ly/5eUS7pTA>); на розробленні програм розвитку підприємств галузі (ПРН 6 – ОК 6) (<https://cutt.ly/FeUS5GTx>); на створенні та запровадженні нових ефективних технологій (ПРН 5, ПРН 12), що враховано в ОК 7, ОК 8, ОК 10 (<https://cutt.ly/teUDqvBc>), на забезпеченні якості та безпечності продуктів і раціональному використанні сировини (ПРН 11 – ОК 7, ОК 9) (<https://cutt.ly/3eUDq2nY>), на освоєнні сучасних методів та обладнання (ПРН 3, ПРН 4), що знайшло відображення в ОК 3, ОК12, ОК 13, ОК 14 та запровадженні ОК 11 (<https://cutt.ly/peUDwMRg>).

Для опитування роботодавців створено анкету (<https://cutt.ly/zeUDebpB>), за їх рекомендаціями збільшено кількість годин на підготовку кваліфікаційної роботи (<https://cutt.ly/zeUDE7T7>).

- академічна спільнота

Відбулася зустріч гарантa ОП Цісарик О.Й. з академічною спільнотою ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького щодо обговорення ОП (<https://cutt.ly/weUDtIDV>), в якій взяли участь проректор з науково-педагогічної роботи Двилюк І.В., декан ф-ту Коваль Г.М., керівник навчально-методичного відділу Пенцак Т.Г. і НПП, які забезпечують ОК ОП. Особливий акцент було зроблено на практичній підготовці (ОК 12, ОК 13). Запропоновано в контексті Стратегії розвитку Львівської області, зокрема щодо актуальності ресурсозбереження, запровадити обов'язкову освітню компоненту "Безвідходні технології в молокопереробній галузі" (ОК 7, ПРН 5, ПРН 11), що враховано. Пропозиція представника академічної спільноти Бомби М.Я. (д-ра с.-г. наук, професора кафедри готельно-ресторанної справи і харчових технологій Львівського національного університету ім. Івана Франка) щодо перенесення освітньої компоненти «Дослідницька практика» на третій семестр врахована (<https://cutt.ly/DeUDtVCo>) Пропозиція представника академічної спільноти Бойдуник Р.М. (канд. техн. наук, доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю Львівського торговельно-економічного університету) щодо додання до каталогу вибіркових дисциплін ОК «Міжнародні системи сертифікації продуктів харчування» врахована (<https://cutt.ly/heUDyObm>). Проведено розширене засідання гарантів та розробників ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока», «Технології молока, жирів і індустрії краси», «Харчові технології» (<https://cutt.ly/ReUDudpO>), на якому детально обговорили ОП.

- інші стейкхолдери

Під час гостьових лекцій особлива увага звертається на розвиток творчого мислення здобувачів (ПРН 1, ПРН 2, ПРН 8, ПРН 10) (<https://cutt.ly/FeUDu6w7>); на технології інноваційних продуктів, зокрема з пробіотичними культурами (ПРН 12, що відобразилось у ОК 10) (<https://cutt.ly/CeUGo7b5>); на сучасних досягненнях харчової галузі і ефективних технологіях (ПРН 7, ПРН 5), це знайшло відображення в ОК 5 і ОК 8 (<https://cutt.ly/SeUG29ML>). Гостьова лекція Стецькова С.М. (<https://cutt.ly/NeUG8sX3>) акцентувала увагу на ПРН 11, що знайшло відображення в ОК 9.

Під час гостьової лекції Мричко Я. (<https://cutt.ly/leUG4MvH>) було наголошено на важливості формування у здобувачів м'яких навичок – комунікабельності, вміння працювати в команді, креативності, пунктуальності та врівноваженості.

Гостьова лекція Сенчини О.А. (<https://cutt.ly/BeUG7X6u>) акцентувала увагу на інноваціях у виробництві, що пов'язано із ОК 8.

Гостьова лекція Вовк М.І. (<https://cutt.ly/HeUG6rB8>) була присвячена особливостям технології молочних продуктів функціонального призначення (ОК 10).

Під час Всеукраїнського форуму «Молочна промисловість: від виробника до споживача. Сучасні тренди та орієнтири» (<https://cutt.ly/FeUG6LqO>) велика увага була приділена детальному аналізу ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока», особливий акцент зроблено на посиленні практичної підготовки.

Під час Міжуніверситетського кар'єрного заходу «Час працювати» (<https://cutt.ly/1eUHwd7J>) стейкхолдерами було висловлено ряд пропозицій щодо формування м'яких навичок у здобувачів.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Мета ОП відповідає Місії Університету, яка полягає у створенні та наданні освітніх та наукових послуг для нинішнього та майбутніх поколінь на засадах прийнятності традицій та інновацій задля забезпечення поступального розвитку України (<https://cutt.ly/6eUHunlW>). Мета ОП – підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців зі сформованими компетентностями для молокопереробної галузі, потреб суспільства, інноваційного розвитку країни, вітчизняного та європейського ринку праці (<https://cutt.ly/HeUH4R>) відповідає Стратегії розвитку ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/keUHozH8>), якою передбачено реалізацію завдання підготовки конкурентоспроможного людського капіталу для високотехнологічного та інноваційного розвитку країни, самореалізації особистості, забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави у кваліфікованих фахівцях на засадах поєднання освіти з наукою та практикою. Статутом Університету (<https://cutt.ly/LeUHr1iH>) визначено, що метою освітньої діяльності є відтворення інтелектуального потенціалу держави, забезпечення держави висококваліфікованими фахівцями, формування моральних принципів та норм поведінки особистості, що передбачено ОП. В ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького функціонує система управління якістю, сертифікована на відповідність вимогам стандарту ISO 9001:2015 в 2019 р. і ресертифікована в 2022 р., яка забезпечує відповідність якості вищої освіти вимогам законодавства та Стандартам вищої освіти, а також потребам заінтересованих сторін і суспільства.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності. Мета ОП полягає у підготовці фахівців, здатних до виконання наукових досліджень та комплексного розв'язання складних завдань, що опирається на використанні новітніх досягнень науки. Формуванню компетентностей ведення самостійної наукової роботи присвячені дослідницька практика (<https://cutt.ly/oeUHhVZg>), діяльність наукового гуртка (<https://cutt.ly/LeUHkciT>). Результати наукових досліджень здобувачі представляють на студентській науковій конференції (<https://cutt.ly/6eUHles4>) та конкурсі студентських наукових робіт (<https://cutt.ly/seUHlJ5B>). Нинішній етап розвитку науки враховує масштаби впливу наукових розробок на суспільство і довкілля, що передбачено

освоєнням ПРН 6 і ПРН 11.

Розвиток спеціальності націлений на підвищення конкурентноздатності підприємств (ПРН 5, ПРН 6), впровадження нових технологій (ПРН 5, ПРН 12), інтеграцію у міжнародні системи управління безпечністю та якістю, що є важливим для виходу продукції на світовий ринок (ПРН 11), створення та виробництво продуктів здорового харчування (ПРН 12), оптимізацію управлінських процесів (ПРН 5, ПРН 6).

У харчовій галузі спостерігається поступовий перехід на інноваційну модель розвитку, однак питома вага інноваційно активних харчових підприємств становить у загальній кількості переробних підприємств 21,7% (<https://cutt.ly/ZeUNHzcb5>), тому особливої уваги слід приділяти ПРН 5, ПРН 6, ПРН 11, ПРН 12, що відповідає ОК 7, ОК 8, ОК 6, ОК 10).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Мета ОП та ПРН визначаються з урахуванням тенденцій ринку праці. У молочній галузі відчувається нестача фахівців, за даними ДЦЗ станом на 01.02 2024 р. потреба у фахівцях перероблення молока становила 489 осіб, виробництва морозива 139 осіб (<https://cutt.ly/4eUNXyhX>). Ведеться робота щодо налагодження зворотних зв'язків з роботодавцями (<https://cutt.ly/4eUNvqiS>, <https://cutt.ly/ReUNcaXU>, <https://cutt.ly/eeUNxAf9>).

При формуванні ОП враховується галузевий контекст. Указ Президента Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 р. (<http://surl.li/mxuuze>) наголошує на досягненні продовольчої безпеки і поліпшенні харчування. ПРН 5-6, ПРН 10-13 націлюють здобувачів на реалізацію цих завдань. Цілі та ПРН ОП обговорювались на Всеукраїнському форумі: «Молочна промисловість: від виробника до споживача. Сучасні тренди та орієнтири» (<https://cutt.ly/KeUNQ5Oa>), де особливий акцент було зроблено на формуванні компетентностей, необхідних для впровадження інновацій.

У Стратегії розвитку Львівської області на період 2021-2027 рр. (<https://cutt.ly/zeUNHWfc3>) вказано, що найбільш динамічно розвивається харчова промисловість, у структурі промислового виробництва області харчова промисловість становить 32%, зокрема, на території області діє 14 молокопереробних підприємств, що підтверджує потребу у кваліфікованих фахівцях. У пункті 8.2 акцентовано увагу на необхідності поглиблення переробки сільськогосподарської сировини (ПРН 5), а також на важливості запровадження ресурсозберігаючих технологій (ПРН 11), враховуючи це було введено ОК 7.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Аналогічна ОП в Україні функціонує у НУХТ (<https://cutt.ly/NeUNHddU>), за її досвідом у ОП включено ОК 11 «Науково-дослідний практикум», що посилює ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 7, ПРН 10; подібно до неї у нашій ОП є ОК 2 «Інтелектуальна та промислова власність», яка забезпечує ПРН 1, ПРН 2, ПРН 8 та ОК 8, що забезпечує ПРН 1, ПРН 5 та ПРН 12. У каталозі вибіркового дисциплін ОП НУХТ є ОК «Біоактивні компоненти і здоров'я», «Біологічно активні речовини в харчових технологіях» і «Основні принципи фармаконутриціології в системі здорового харчування», відповідні теми включено в ОК 10 «Технологія молочних продуктів функціонального призначення», що забезпечує ПРН 1, ПРН 3, ПРН 12. Дві ВК присвячені експертизі харчових продуктів, до каталогу вибіркового дисциплін введено "Technological Expertise". Також у каталозі вибіркового дисциплін ОП НУХТ є компонента «Наукові основи безвідходних технологій відновлювальної сировини», у нашій ОП компонента «Безвідходні технології» є обов'язковою, вона забезпечує ПРН 1, ПРН 5, ПРН 6, ПРН 11, ПРН 12. За прикладом вибіркової компоненти «Інноваційні технології пакування і логістики харчових продуктів» введено вибіркочу компоненту «Нормативні вимоги ЄС до пакувальних матеріалів», за прикладом вибіркової компоненти «Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів» у каталог вибіркового компонент введено «Інноваційні харчові інгредієнти у технології молочних продуктів».

У ОНТУ функціонує ОП «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» (<https://cutt.ly/geUNYhko>), наближена до нашої. Подібно до цієї ОП у ОП, що акредитується, є ОК 6 «Інноваційний менеджмент», що забезпечує ПРН 5 і ПРН 6; ОК 5 «Методологія наукових досліджень», що забезпечує ПРН 1, ПРН 7 і ПРН 10 та ОК 9 «Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів», що забезпечує ПРН 1, ПРН 2, ПРН 5, ПРН 11.

За прикладом ОК 4 і ОК 5 у ОП «Харчові технології» у Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя (<http://surl.li/tvogws>) ввели в ОК 10 відповідні теми (Біологічно активні речовини). Проведено зустріч з гарантами ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» зав. кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ, д.т.н., проф. Поліщук Г.Є., ОП «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» доц. кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ Кручек О.А. та розробниками програм, на якій обговорено ОП, що акредитується (<http://surl.li/uefemj>). Розробник ОП «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси» проф. кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ, д.т.н. Ткаченко Н.А. запропонувала включити до обов'язкових компонентів дисципліну «Науково-дослідний практикум» (ОК 11). Проф. Поліщук Г.Є. звернула увагу на важливість поєднання місії Університету і мети ОП та вказала про недоцільність виділення окремих кредитів на проведення атестації.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Мета та програмні результати навчання ОП визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних програм. У Вроцлавському природничому університеті (<http://surl.li/hwrsuk>) компонента «Інтелектуальна і промислова власність» відповідає ОК 2; компоненти «Функціональні продукти», «Біоактивні сполуки молока і інноваційні методи переробки», «Інноваційні технології переробки тваринницької продукції», «Біоактивні компоненти в функціональних продуктах», «Технологія продуктів, збагачених харчовими волокнами», «Біоактивні компоненти з

антиоксидантними властивостями» відповідають ОК 8 «Інноваційні технології у молокопереробній галузі», ОК 10 «Технологія молочних продуктів функціонального призначення»; «Методологія наукових досліджень» відповідає ОК 5.

У програмі Вроцлавського природничого університету спільно з Miguel Hernandez University w Elche в ОП є дисципліни щодо Технології і властивостей функціональних продуктів, відповідно в ОП, що акредитується, є ОК 10 «Технологія молочних продуктів функціонального призначення» (ПРН 12). Також є компоненти щодо якості і безпеки харчових продуктів, що відповідає ОК 9 «Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів» (ПРН 5, ПРН 11).

Виходячи з досвіду Краківського аграрного університету (<http://surl.li/fcwmgb>) і Вроцлавського природничого університету (<http://surl.li/fxxfme>), в ОП яких є дисципліни щодо пакування харчових продуктів, введено ВК «Нормативні вимоги ЄС до пакувальних матеріалів».

З досвіду Краківського університету (<http://surl.li/fcwmgb>) за аналогією дисципліни «Нові тренди у виробництві продуктів» є вибіркова дисципліна «Світові тенденції розвитку харчової індустрії». Відповідно до дисципліни «Статистика» є ОК 3 «Інформаційні технології у наукових дослідженнях» (ПРН 3, ПРН 4); відповідно до дисципліни «Дизайн експериментів і дані аналізів» введено ОК 11 «Науково-дослідний практикум» (ПРН 1, ПРН 7, ПРН 10).

Проаналізовано магістерські програми університетів: University College Cork, Ireland (<http://surl.li/ibnqzo>), за досвідом якого теми з дисципліни «Мікробіологія молока» включені у ВК «Мікробіологічні процеси та їх продукти в молокопереробних виробництвах»; Catholic University of Leuven (<http://surl.li/wnp1ro>), за досвідом якого дисципліні «Функціональні продукти» відповідає ОК 10, а «Застосування статистики» – ОК 3; Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie (<http://surl.li/msjgty>), за досвідом якого дисциплінам «Методологія наукових досліджень», «Безпека продуктів», «Інноваційні технології» відповідають в ОП відповідно ОК 5, ОК 9, ОК 8.

У магістерській програмі Free University of Bozen-Bolzano (<http://surl.li/vv1wdu>) є дисципліни «Інноваційні технології», «Стартери і функціональні мікроорганізми для інновацій, автентики та здоров'я», що відповідає ОК 8, а також ВК «Мікробіологічні процеси та їх продукти в молокопереробних виробництвах», «Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів».

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

66

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

24

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст ОП відповідає предметній області галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології, забезпечує досягнення програмних результатів навчання завдяки відповідним освітнім компонентам ОП. Освітні компоненти, включені до ОП, є взаємопов'язаними, становлять логічну єдність (<https://vet.edu.ua/index.php/orp-sl-mol.html>) та, сукупно, дозволяють досягти заявлених цілей, запланованих та відображених в ОП програмних результатів навчання. ОП спрямована на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних до виконання наукових досліджень та комплексного розв'язання складних завдань в організаційно-технологічній, проектно-технологічній і організаційно-управлінській системах функціонування підприємств молочної промисловості для забезпечення потреб суспільства, інноваційного розвитку країни, вітчизняного та європейського ринку праці.

Випускники ОП мають бути здатними застосовувати і використовувати сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та інформаційні технології, а також, виконувати проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій молочних продуктів.

Об'єктами вивчення та професійної діяльності магістра ОП є технологічні процеси і харчові продукти. Об'єкти вивчення та/або діяльності у сфері переробки молока в ОП розкривають обов'язкові компоненти ОК 3, ОК 5-ОК 11. Науково-дослідницьку складову забезпечують ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 8, ОК 11, ОК 13, ОК 14.

Теоретичний зміст предметної області, що становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології, реалізовано в ОК 2, ОК 5-ОК 10.

Опанування методів, методик та технологій відбувається при вивченні освітніх компонентів: ОК 9, ОК 12 (стосовно контролю і забезпечення якості та безпечності харчових продуктів); ОК 3, ОК 5, ОК 11, ОК 13, ОК 14 (стосовно методів планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів); ОК 7-ОК 12, ОК 14 (стосовно технологій харчових виробництв); ОК 3 (стосовно інформаційних та комп'ютерних технологій).

Вміння послуговуватися інструментами та обладнанням (спеціалізованим лабораторним і технологічним

обладнанням, приладами, комп'ютерною технікою та програмним забезпеченням) у професійній і науково-дослідницькій діяльності вдосконалюються у процесі опанування такими ОК: ОК 3, ОК 5, ОК 7-ОК14. Результати навчання, які забезпечують загальні компетентності, досягаються вивченням обов'язкової дисципліни гуманітарно-економічного спрямування (ОК 1). До специфічного інструментарію професійної діяльності у воєнний період належать також досягнення у навчанні, забезпечувані ОК 4.

Таким чином, викладені позиції корелюються з предметною областю, описаною у відповідному Стандарті вищої освіти України, а зміст ОП відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології.

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачам в університеті забезпечується через:

- вільний вибір дисциплін (<https://cutt.ly/leUpZ6NG>; <https://cutt.ly/8eUpZzC3>; <https://cutt.ly/leUpCuD1>);
- індивідуальний вибір тем курсових, кваліфікаційних робіт (<https://cutt.ly/oeUpVdjs>; <https://cutt.ly/DeUpCVbj>);
- можливість самостійного обрання баз проходження практик (<https://cutt.ly/veUpBwBb>);
- можливість перезарахування кредитів, здобутих у неформальній освіті (<https://cutt.ly/qeUpBOzV>);
- реалізацію права на академічну мобільність (<https://cutt.ly/weUpNo4U>);
- навчання за індивідуальним графіком.

Дистанційні курси через платформу Moodle дають постійний доступ до матеріалів усіх ОК (<https://cutt.ly/9eUpMqzz>). Здобувачі можуть брати участь у роботі студентських наукових гуртків, семінарах і конференціях, профорієнтації, художній самодіяльності, волонтерській діяльності (<https://cutt.ly/VeUpMJ1k>; <https://cutt.ly/PeUp2BCm>; <https://cutt.ly/LeUp903y>).

Індивідуальна освітня траєкторія визначається напрямком наукових досліджень здобувача, орієнтацією на майбутнє місце праці. Вона документується в індивідуальному навчальному плані здобувача, який включає всі обов'язкові ОК й обрані студентом дисципліни вільного вибору, перелік і послідовність вивчення навчальних дисциплін та проходження практик, обсяг навчального навантаження за всіма видами навчальної діяльності, форми підсумкового контролю. Індивідуальний навчальний план формується особисто кожним здобувачем вищої освіти і затверджується деканом факультету (<https://cutt.ly/MeUp3J1u>).

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Розробка навчальних планів, зокрема формування вибіркової компоненти, здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» (не менше 25 % від загального обсягу кредитів ЄКТС) та Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://www.lvvet.edu.ua/images/step/2021/11/17/Vubir.pdf>).

Для розробки й оновлення переліку вибірових компонент наказом ректора університету (за поданням деканів факультетів) на факультетах створюються робочі групи за головуванням деканів. Робочі групи формують перелік анотацій вибірових дисциплін, де вказується мета, завдання, короткий зміст дисципліни та форма контролю. Критеріями включення компоненти до каталогу є наявність належного кадрового та навчально-методичного забезпечення. Здобувачі вищої освіти мають право обрати вибірові дисципліни на другий та третій семестри навчання. Каталог вибірових дисциплін розміщено на вебсайті університету (<https://lvvet.edu.ua/index.php/studentu/kataloh-navchalnykh-dystsyplin-vilnoho-vyboru-studentiv.html>).

Також здобувач вищої освіти може обрати будь-яку вибірову дисципліну, що викладається в університеті у відповідному семестрі для здобувачів, які здобувають вищу освіту за іншою ОП. Також передбачена можливість вибору дисциплін в інших ЗВО за програмою академічної мобільності. Декан спільно з гарантом ОП та працівниками кафедр ознайомлюють здобувачів освіти із порядком, термінами й особливостями формування і процедурою формування груп для вивчення ВК (<https://lvvet.edu.ua/index.php/tehmoloka/3835-prezentatsiia-vybirkovykh-dystsyplin.html>). Вибір дисциплін здобувачами здійснюється шляхом подачі письмової заяви на ім'я декана факультету.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Практична підготовка за ОП ґрунтується на вимогах відповідного Стандарту вищої освіти, проводиться на основі «Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/veUauuNo>) і «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/aeUai07u>), «Положення про організацію та проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (<https://cutt.ly/reUai07u>). Згідно стандарту практична підготовка здобувачів повинна становити не менше 8 кредитів ЄКТС. В ОП наявні 2 види практик: виробнича ОК 12 (3 кредити ЄКТС, на I курсі у 2-му семестрі) та дослідницька ОК 13 (6 кредитів ЄКТС, на II курсі). Згідно з «Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» розроблені програми практик та методичні рекомендації (<https://cutt.ly/TeUaoq2h>, <https://cutt.ly/PeUaiq9>). Навчальні матеріали оновлюються за необхідністю (зміни у законодавстві, результати наукових досліджень у галузі тощо).

Організація та забезпечення практик здійснюються відповідно до програм практик. Зміст практик визначається передбаченими ОП результатами навчання та необхідністю набуття відповідних компетентностей.

Для проходження практик укладено договори, які постійно оновлюються (<https://cutt.ly/9eUn1sD9>). Тісна співпраця роботодавців і керівників практик дозволяє визначати сучасні тенденції галузі, що враховується при складанні робочих програм практик (<https://cutt.ly/feUasoLv>; <https://cutt.ly/7eUasLxF>; <https://cutt.ly/MeUadpy9>).

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних

навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Соціальні навички є передумовою досягнення психологічного комфорту і набуття соціального досвіду, ефективною формою соціалізації здобувача вищої освіти. ОП забезпечує набуття здобувачами вищої освіти таких соціальних навичок (soft skills): здатність генерувати нові ідеї (креативність) (ЗК 3), здатність діяти соціально відповідально та свідомо (ЗК 4), здатність працювати у міжнародному контексті (ЗК 5), здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій (СК 3), здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів (СК 5), які відповідають програмним результатам навчання ПРН 6, ПРН 7, ПРН 8, ПРН 9, ПРН 13 і передбачені обов'язковими компонентами: ОК 1 (Ділова іноземна мова), ОК 2 (Інтелектуальна та промислова власність), ОК 6 (Інноваційний менеджмент). Каталог дисциплін вільного вибору дозволяє розширити можливості набуття соціальних навичок. Набуття соціальних навичок відбувається під час проходження практик (ОК 12, ОК 13) та захисту кваліфікаційної роботи (ОК 14).

Розвитку соціальних навичок сприяє студентоцентризований освітній процес в Університеті. Здобувачі освіти беруть активну участь у студентському самоврядуванні, науковій, екскурсійній, культурно-масовій роботі, а також у волонтерській діяльності (<https://cutt.ly/reUn8Z6p>; <https://cutt.ly/OeUn4rng>; <https://cutt.ly/NeUmizxf>; <https://cutt.ly/FeUmi8BD>; <https://cutt.ly/1eUGokxj>; <https://cutt.ly/8eUG2eKd>; <https://cutt.ly/FeUn3s4Q>; <https://cutt.ly/ReUn8c9W>; <https://cutt.ly/5eUG231V>; <https://cutt.ly/JeUG3eCC>).

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Освітня програма має чітку структуру, яка базується на використанні фундаментальних дисциплін «Інноваційні технології в молокопереробній галузі», «Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів», «Методологія наукових досліджень», «Інформаційні технології у наукових дослідженнях», «Інтелектуальна та промислова власність», «Цивільний захист», «Ділова іноземна мова» (<https://lvet.edu.ua/index.php/opp-sl-mol.html>), які дають базові знання для досягнення заявленої мети при підготовці спеціалістів відповідного профілю. Отримані знання дають можливість на наступному етапі підготовки отримати знання для дисциплін, що конкретизують фахову підготовку «Технологія молочних продуктів функціонального призначення», «Безвідходні технології в молочній галузі», «Науково-дослідний практикум» та інших. Зокрема, після вивчення ОК 4, ОК 3, ОК 8, ОК 9 здобувачі проходять виробничу практику на підприємствах галузі, що дає змогу закріпити одержані під час теоретичного навчання знання. Освоєння ОК 13 (Дослідницька практика) є передумовою виконання кваліфікаційної роботи (ОК 14). Така логічна послідовність вивчення дисциплін дає можливість оволодіти програмними результатами навчання, які заявлені в ОП та Стандарті вищої освіти України. Всі освітні компоненти, що включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему (<https://lvet.edu.ua/index.php/opp-sl-mol.html>) та в сукупності дозволяють досягти заявленої мети та програмних результатів навчання, які заявлені в ОП та Стандарті вищої освіти України.

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Обсяг ОК та співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначаються з урахуванням їх особливостей, змісту та значення в реалізації ОП задля досягнення запланованих результатів навчання відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/MeU8lqE9>). Ступінь магістра здобувається за ОП, обсяг якої становить 90 кредитів ЄКТС, включно із самостійною роботою. Реальний обсяг навантаження здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем впродовж семестру складає 30 кредитів. Максимальне тижневе аудиторне навантаження не перевищує 18 год. Обов'язкові ОК становлять 73,3 % (66 кредитів), вибіркові ОК – 26,7 % (24 кредити). Навчальним планом передбачено за весь період навчання 612 год. аудиторних занять, з яких для денної форми здобуття освіти 262 год. – лекційні заняття і 350 год. – лабораторних, практичних і семінарських занять. Обсяг самостійної роботи здобувача за денною формою складає 1458 год. (<https://cutt.ly/deIIFAdk>). На практичну підготовку (виробничу і дослідницьку практики) відведено 270 год., на виконання кваліфікаційної роботи – 360 год. У самостійній роботі 25-35 % належить тематичній роботі, яка включає самостійне опрацювання тем, решту часу займає підготовка до занять, поточного та підсумкового контролю (<https://cutt.ly/weU8zamw>). Обсяг однієї ОК становить 3 та більше кредитів ЄКТС. Сумарна кількість заліків та екзаменів (включно із практикою, захистом курсової роботи) за семестр не перевищує восьми форм контролю.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Практикоорієнтованість ОП забезпечується ОК 12 і ОК 13. У межах вивчення дисциплін відбуваються зустрічі з практиками. Зокрема, проведено зустріч із засновниками ТзОВ «Галицький збанок» Несторами Б. та А. (<https://cutt.ly/IeIKsLYY>), у межах вивчення ОК 8 відбулося заняття в умовах ТзОВ «Молокозавод «Самбірський»» (<https://cutt.ly/ReIKdyA9>). Стецьков С.М., начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів МК «Галичина» провів заняття для здобувачів з ОК 9 (<https://cutt.ly/7eIKdhSi>). Логічна структура освітньої програми направлена на освоєння практично орієнтованих знань, які дають можливість їх використання при реалізації реальних проєктів. Для забезпечення вказаної цілі вивчаються ОК 7, ОК 8 та ОК 9.

Відповідно до п. 5. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті

ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/EeU8mp8S>) визначено, що навчання в університеті може здійснюватися за дуальною формою. Можливість запровадження дуальної форми освіти розглядається з урахуванням стратегії розвитку Університету на 2021-2030 роки у контексті засобів досягнення мети формування інтелектуальної еліти країни за пріоритетним напрямом забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://cutt.ly/YeIKd7ZO>) та на основі Тимчасового положення про підготовку фахівців за дуальною формою здобуття вищої освіти у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/xelKdSy6>). Серед здобувачів ОП немає таких, що навчаються за програмою дуальної освіти.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Для отримання навичок і компетентностей, направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку: подолання голоду, досягнення продовольчої безпеки, поліпшення харчування і сприяння сталому розвитку сільського господарства; забезпечення здорового способу життя та сприяння благополуччю для всіх; забезпечення всеохоплюючої і справедливої якісної освіти та заохочення можливості навчання впродовж усього життя; створення стійкої інфраструктури, сприяння всеохоплюючій і сталій індустріалізації та інноваціям; забезпечення переходу до раціональних моделей споживання і виробництва в ОП передбачено набуття знань щодо використання у виробничій діяльності ефективних технологій, обладнання та раціональних методів управління виробництвом; проведення пошукових і випробувальних робіт з врахуванням принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки; забезпечення якості й безпечності молочних продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. Передбачено набуття навичок критично аналізувати ефективність і екологічні наслідки програм розвитку підприємств молочної галузі; критично оцінювати й усувати ризики й невизначеності при прийнятті технологічних і організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності продуктів і раціонального використання сировинних ресурсів. Набуття відповідних навичок і компетентностей відбувається під час вивчення ОК 7-10, участі у науково-практичних заходах, гостьових лекціях, зустрічах з практикуючими фахівцями галузі (<https://cutt.ly/feU4XyZm>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

<https://lvet.edu.ua/index.php/abiturientu/pravyla-priyomu.html>

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Вимоги до вступників на ОП регламентовані «Правилами прийому до ЛНУВМБ імені С. Гжицького у 2024 році», розробленими відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти у 2024 р., затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 06.03. 2024 р. № 266 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 14.03.2024 р. за № 379/41724. Правила прийому затверджені на засідання Вченої ради Університету 27.03.2024 р. (протокол №3), внесені до ЄДЕБО та діють до 31.12.2024 р.

Конкурсний відбір здійснювався у 2023 р. – за результатами ЄВІ, фах. іспиту та мотиваційного листа або фах. іспиту та мотиваційного листа. Була передбачена можливість вступу без випробувань (за мотиваційним листом) на навчання за кошти фізичних або юридичних осіб. У 2024 р. – за результатами ЄВІ, фах. іспиту та мотиваційного листа.

Програма вступного випробування і критерії оцінювання знань вступників складаються фаховою атестаційною комісією за участі гаранта ОП щорічно.

При приймальній комісії Університету діє консультаційний центр для надання допомоги особам під час реєстрації особистого електронного кабінету та подання заяв в електронній формі.

Мінімальне значення конкурсного балу для вступу на навчання за кошти фізичних або юридичних осіб - 100 балів, а за кошти державного бюджету – 130 балів.

При розрахунку конкурсного балу коефіцієнт до тесту з іноземної мови складає 0,2, до ТЗНК – 0,2, до результату фахового іспиту – 0,6, що підкреслює важливість саме фахової підготовки вступників до магістратури.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького відбувається згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/579-2015-%D0%BF#Text>), п.14 Положення про організацію освітнього процесу у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/mbwrpck>), Положення про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/adlxfq>), Правил прийому до ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/hxwfyv>), Положення про реалізацію права на академічну мобільність учасників освітнього процесу

Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/qflbfe>).

Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва із ЗВО здійснюється з використанням Європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) або системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів, прийнятої у країні ЗВО, якщо в ній не передбачене застосування ЄКТС. Інформація щодо вищезазначених процедур перезарахування (зарахування) міститься у відповідному положенні (<http://surl.li/lplaor>).

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

З метою реалізації програми академічної мобільності в межах угоди про співпрацю між ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького та Тернопільським національним технічним університетом імені Івана Пулюя (далі – ТНТУ) від 15.09.2023 р. №19 направлено Райхіль О. та Оленчин А.-М. - здобувачів 1 курсу ОС «Магістр», ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної форми навчання у другому семестрі для вивчення вибіркової освітньої компоненти «Інжиніринг підприємств харчової промисловості» обсягом 3 кредити, форма контролю – залік. Результати навчання вибіркової ОК, опанованих здобувачами Райхіль О. та Оленчин А.-М. у ТНТУ були визнані та перезараховані рішенням декана згідно «Положення про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького» на підставі академічних довідок відповідно № 940/01/24 та № 941/01/24 від 07.06.24 р., виданої ТНТУ, яка засвідчує успішне опанування вибіркової ОК «Інжиніринг підприємств харчової промисловості» (<http://surl.li/wupryb>).

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюється «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті», який доступний на офіційному сайті університету <http://surl.li/oqknro>.

Положення наявне на сайті у вільному доступі. Деканат разом з гарантом проводив інформування здобувачів про можливості реалізації визнання результатів в неформальній освіті.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

У 2022 році здобувачу вищої освіти другого курсу цієї ОП Максимцю В. було зараховано 1 кредит, здобутий в результаті успішного засвоєння курсу «Навчаємось вчитись: Потужні розумові інструменти для опанування складних предметів» (від проф. Барбари Оклі) через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus в рамках виконання самостійної роботи з ВК «Педагогіка і психологія вищої освіти».

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Підготовка на ОП здійснюється з урахуванням особливостей компонент ОП та відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://cutt.ly/CeU7DlGT>), розробленого відповідно до чинного законодавства України. Основними видами навчальних занять в Університеті є: лекція; лабораторне, практичне, семінарське та індивідуальне заняття; консультація. У практиці навчання за ОП мають місце такі форми освітнього процесу: навчальні заняття, самостійна робота (<https://cutt.ly/weU7Guom>), практична підготовка (виробнича та дослідницька практики), контрольні заходи (<https://cutt.ly/ceU7GARo>; <https://cutt.ly/zwzDJMSN>; <https://cutt.ly/HeU7JJ2R>). Для досягнення результатів навчання використовуються методи, співвідносні з цілями освітніх компонент, які описані у робочих програмах навчальних дисциплін. Досягненню мети та програмних результатів навчання сприяє використання як традиційних, так інноваційних методів і засобів та технологій навчання і викладання. В освітньому процесі використовуються традиційні (словесний, наочний, практичний) та інноваційно-інтерактивні (дискусії, розв'язування ситуаційних завдань, кейс-метод, круглі столи тощо) методи навчання для досягнення здобувачами високого рівня компетентностей. Активно використовуються методи дистанційного навчання. Для здобувачів освіти усіх форм навчання розроблено і впроваджено інформаційний супровід усіх освітніх компонент за допомогою віртуального навчального середовища (ВНС) (на платформі Moodle) (<https://cutt.ly/eeU7ZkU1>).

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Студентоцентрований підхід до навчання забезпечується вибором вибіркового компонент, баз практики, тем кваліфікаційних робіт; участю здобувачів у програмах академічної мобільності, неформальної освіти; залученням до роботи в органах студентського самоврядування; участю в розробці та перегляді ОП під час роботи навчально-методичної комісії спеціальності, навчально-методичної ради факультету, засідань вченої ради факультету.

Здобувачі мають доступ до робочих програм, силабусів і навчальних матеріалів на платформі Moodle. Методи, засоби та технології навчання обираються викладачами відповідно до змісту компонент, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Інтереси здобувачів щодо вибору методів, засобів і технологій навчання і викладання враховуються при розробці навчальних матеріалів, організації освітнього процесу. Для цього здійснюється регулярне анкетування студентів (<https://cutt.ly/beIgyk3>). Відділ забезпечення якості освіти та акредитації здійснює моніторинг якості освіти серед різних категорій респондентів (<https://cutt.ly/FelgoCga>). Опитування здобувачів діє на системній основі, щорічні результати розглядаються на навчально-методичних комісіях з метою покращення технологій навчання. Враховуються результати моніторингу щодо визначення ступеня відповідності методів навчання та викладання принципам академічної свободи та студентоцентрованого підходу в навчанні (<https://cutt.ly/LeIghhX>). За результатами опитувань більшість здобувачів (91,5 %) виявили високий рівень задоволеності ОП (<https://cutt.ly/NeIgikMa>).

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Навчання і викладання відповідають принципам академічної свободи, що закріплені в п. Х.11 Статуту ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/7eIgtCV7>), згідно з яким вона реалізується в інтересах особи, суспільства і людства загалом. Навчання відповідає принципам академічної свободи, які реалізуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу, і полягає в прийнятті рішень учасниками освітнього процесу під час провадження педагогічної, науково-педагогічної, наукової та/або інноваційної діяльності, що здійснюється на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів. Академічна свобода здобувачів виражається у виборі тематики та методів наукових досліджень, тем курсових, кваліфікаційних робіт, баз практик, вибіркових компонент, участі у формуванні індивідуального навчального плану, програмах академічної мобільності, студентській науковій роботі, спортивних секціях, у можливості висловити відношення до організації освітнього процесу через онлайн-анкетування. Реалізації освітньої складової академічної свободи здобувачів сприяють методи навчання: дискусії, наукові доповіді, виконання індивідуальних завдань. Академічна свобода викладачів передбачає вибір методів навчання і викладання, творчий підхід під час розроблення змісту робочих програм і силабусів. Методи, засоби і технології навчання забезпечують дотримання принципів академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність, урахування свободи слова й творчості.

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів

Інформація щодо навчання систематично висвітлюється на вебсайті університету (<https://lvet.edu.ua/>), де наявні ОП, навчальні плани, графік навчального процесу, розклади сесій. Інформація своєчасно доводиться до учасників освітнього процесу. Щорічно до початку поточного навчального року деканами, за погодженням з гарантами, затверджуються робочі програми навчальних дисциплін, які попередньо розглядаються на засіданнях кафедр, навчально-методичних комісій спеціальностей, навчально-методичних та вчених радах факультетів. Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання відображена в робочих програмах і оприлюднюється на сайті (<https://cutt.ly/leIgy6Pe>), у ВНС, до яких здобувачі мають вільний доступ. На першому занятті викладачі інформують здобувачів щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК. Таку ж інформацію наведено у програмах практик, методичних рекомендаціях до виконання курсової та кваліфікаційної робіт на сайті випускової кафедри, до якого здобувачі мають вільний доступ (<https://cutt.ly/GeIqVqqr>; <https://cutt.ly/jeIgwBsn>; <https://cutt.ly/EeIgw4hz>). В анотаціях, включених до каталогу вибіркових дисциплін вказується мета, завдання, короткий зміст дисципліни та форма контролю (<https://cutt.ly/QueIgeCtc>). У навчальному процесі використовується віртуальне навчальне середовище на платформі Moodle (<https://cutt.ly/GeIgeVwz>), де розміщені копії робочих програм, силабусів навчальних дисциплін, критерії оцінювання тощо.

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом впровадження дослідницької складової в компоненти ОП ОК 3, ОК 5, ОК 8, ОК 11, ОК 13 та ОК 14 через опанування здобувачами методології дослідницької роботи, що передбачає формування здатності до планування і виконання наукових досліджень у молочній галузі, до аналізу отриманих результатів та формулювання висновків. Здобувачі залучаються до НДР під час виконання курсової та кваліфікаційної робіт.

В університеті діє Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених (<https://cutt.ly/heIgoEg6>). Здобувачі є учасниками наукового гуртка «Пізнай науку» при кафедрі технології молока і молочних продуктів (<https://cutt.ly/felgo2YB>; <https://cutt.ly/5eIgpSqt>). Результати своєї наукової роботи здобувачі представляють доповідями та у вигляді тез на щорічних наукових студентських конференціях університету «Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького» (2024 р. – 13 студ., 2023 р. – 2 студ., 2022 – 8 студ., 2021 р. – 4 студ.) (<https://cutt.ly/oeIgPMFS>). Також здобувачі брали участь у роботі міжнародних та вітчизняних наукових конференцій: «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчової промисловості» (Миколаїв, 2023 р.); «Теорія модернізації в контексті сучасної світової науки» (Полтава, 2023 р.); «Стан і перспективи харчової науки та промисловості» (Тернопіль, 2023 р.); «Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень» (Тернопіль, 2023 р.); «Modern research in world science» (Львів, 2022 р.); «Хімія, Біо- і Нанотехнології, Екологія та Економіка в Харчовій та Косметичній Промисловості» (Харків, 2021 р.); «Priority directions of science and technology development» (Київ, 2021 р.); «Dynamics of the development of world science» (Канада, 2020 р.); «Science, society, education: topical issues and development prospects» (Харків, 2020 р.). Найкращі

роботи публікуються у фахових вітчизняних та закордонних виданнях. За 2020-2024 рр. опубліковано 7 статей (<https://cutt.ly/LeIgFo4n>, <https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4238>, <https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4068>, <https://cutt.ly/SeIg7rJp>, <https://cutt.ly/heIg7hJq>). За 2020-2023 рр. отримано 4 патенти спільно з здобувачами. Відповідно до заключених угод про співпрацю (<https://lvet.edu.ua/index.php/spivprats.html>) з молокопереробними підприємствами та науковими установами здобувачі мають можливість проведення наукових досліджень. Участь у науковій діяльності здобувачів враховується при формуванні рейтингу для призначення академічних стипендій. Здобувачі ОП беруть участь у конкурсах наукових робіт, де здобувають нагороди різного рівня: Толочко Д.М. – переможниця університетського конкурсу студентських наукових робіт у 2023/2024 н.р.; Сенченко О.Д. – нагороджений дипломом I ступеня за участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» у 2021/2022 н.р.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Оновлення змісту навчальних дисциплін проводиться щорічно. При цьому враховуються зміни в законодавстві та нормативно-правових документах, наукові досягнення, сучасні практики, відбувається консультування зі стейкхолдерами, опитування здобувачів щодо змісту навчання, впровадження досвіду, набутого під час проходження стажувань, курсів підвищення кваліфікації. Викладачі беруть участь у науково-практичних заходах, зустрічах з роботодавцями, колегами. Робочі програми та силабуси доповнюються, уточнюються і коригуються, зокрема доповнюється й оновлюється список літератури; передбачаються нові методи викладання: інтерактивні лекції, мультимедійні презентації, використання Інтернет-ресурсу в умовах дистанційного навчання (платформи Zoom, Meet, Teams та ін.). З огляду на сучасні проблеми теорії та практики постійно оновлюються теми курсових, кваліфікаційних робіт.

Наприклад досвід, отриманий проф. Цісарик О.Й. під час стажування в межах проекту ЄС Еразмус+ у Тюрінгському агентстві Європейських програм, використано та впроваджено при викладанні ОК 10, зокрема доповнено зміст теми «Характеристика, роль, класифікація молочних продуктів функціонального призначення» (<https://cutt.ly/zeIhuYwz>). Проф. Гутий Б.В. використовує свою патентну діяльність при викладанні ОК 2. Результати досліджень, отримані доц. Сливкою Н.Б. щодо розроблення технології інноваційних молочних продуктів використовуються при викладанні ОК 8. Доц. Михайлицька О.Р. після проходження стажування у European Institute for Innovation Development (Чехія) включила тему «Принципи академічної культури та письма» до ОК 5. Результати наукових досліджень проф. Цісарик О.Й. опубліковані у виданнях, що входять до наукометричних баз, використано при викладанні ОК 10. На основі наукової співпраці з ЛНУ ім. Ів. Франка та проходження стажування доц. Михайлицькою О.Р. у цьому університеті внесено зміни до ВК 2. Доц. Мусій Л.Я. застосовує в ОК 7, ОК 13, ОК 14 знання, отримані під час стажування у ЛТЕУ та у Жешівському університеті (Польща). Набутий досвід за час стажування в рамках проектів ЄС Еразмус+ та «МО-LAB» у Тюрінгському агентстві Європейських програм і у МК «Галичина» ст. викл. Скульською І.В. застосовано при викладанні ОК 12 і ОК 14. Курс, що пройшов викладач ОК 4 Фреюк Д.В. на «Prometheus» внесений у перелік рекомендованих інформаційних ресурсів у відповідну робочу програму. Набутий під час стажування на ПрАТ «Львівм'ясомолпроект» і в European Institute for Innovation Development доц. Сливкою Н.Б. досвід застосовано при викладанні ОК 8, ОК 14. Викладачі кафедри постійно запрошують представників роботодавців (ТОВ «Чесний сир», ТОВ «МК Галичина», ПрАТ Львівський холодокомбінат, ТзОВ «Галицький збанок») та представників наукової спільноти (ЛТЕУ, Інститут біології тварин НААН, ТНТУ імені Ів. Пулюя) до участі у навчальному процесі для обміну науково-методичним досвідом (<https://cutt.ly/8eIhytD4>).

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Інтернаціоналізація діяльності ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького відбувається відповідно до «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/ReIg58oY>), «Положення про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти за кордоном» (<https://cutt.ly/IeIg6qil>). Структурним підрозділом, що організовує та координує міжнародну освітню співпрацю, є відділ міжнародних зв'язків (<https://cutt.ly/SeIg6fPz>).

Університет співпрацює з численними закладами вищої освіти згідно укладених міжнародних угод (<https://cutt.ly/ceIg5HOn>).

Цісарик О.Й. у межах проекту ЄС Erasmus+ стажувалась у Тюрінгському агентстві Європейських програм (Німеччина). Михайлицька О.Р. і Сливка Н.Б. пройшли стажування в Європейському інституті інноваційного розвитку (Чехія), Мусій Л.Я. – у Жешівському університеті (Польща), Гутий Б.В. – у Люблінському природничому університеті (Польща). Скульська І.В. у рамках проектів ЄС Erasmus+ і «МО-LAB» пройшла стажування у Тюрінгському агентстві Європейських програм (Німеччина).

Викладачі ОП готують публікації у наукові видання закордонних партнерів, беруть участь у міжнародних наукових комунікаціях (<https://cutt.ly/XeIg6YoD>), є учасниками міжнародних наукових проектів (<https://cutt.ly/neIg6FEU>). Опубліковані спільні статті з науковцями інших країн (<https://cutt.ly/JeIg6Z4v>). НПП мають безкоштовний доступ до відкритих освітніх ресурсів, наукометричних баз даних.

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Контрольні заходи, які передбачені ОП та визначені у робочих програмах, спрямовані для досягнення поставлених ПРН і визначення рівня освоєння знань, вмінь та навичок здобувачами освіти. Програмні результати навчання здобувачів перевіряються за допомогою поточного та семестрового контролів, підсумкової атестації, відповідно до Положенням про організацію освітнього процесу (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protseesu_LNUVMB_z_01_09_2022.pdf) та Положення про порядок та критерії оцінювання результатів навчання (<https://lvet.edu.ua/images/step/2022/07/08/Kryterii%20rezyltativ%20navchany.pdf>).

Поточний контроль здійснюється у формі усного опитування; вирішення тестових завдань або ситуаційних задач; виконання лабораторного завдання; оцінювання виконання та захисту індивідуального завдання. Здобувач вищої освіти допускається до семестрового контролю, якщо він виконав усі контрольні заходи поточного контролю. Підсумковий семестровий контроль проводиться у формі екзамену або заліку, захисту курсової роботи, захисту звітів із виробничої та дослідницької практик. При проведенні заліку підсумкова оцінка виставляється на останньому занятті за результатами поточного контролю з усіх видів навчальної роботи, присутність здобувача вищої освіти обов'язкова. Екзамени проводяться за розкладом екзаменаційної сесії, затвердженим проректором із НПР, який розміщується на сайті університету за місяць до початку сесії, та охоплюють весь програмний навчальний матеріал ОК. Форми контролю та критерії оцінювання передбачені робочими програмами ОК, які оприлюднені на сайті, у віртуальному навчальному середовищі та озвучуються викладачем на першому занятті. Екзаменаційні білети щороку розглядаються на засіданні кафедри, підписуються лектором і затверджуються завідувачем кафедри. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується проведенням відкритої процедури прийняття екзаменів, обов'язковою умовою є присутність на екзамені не менше двох екзаменаторів.

Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією, створеною на підставі Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького з атестації здобувачів вищої освіти (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/11/08/Exzamenatsiyna_komisiya.pdf) після завершення навчання та повного виконання навчального плану.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти у формі захисту кваліфікаційної роботи. Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи викладені у методичних рекомендаціях (<https://lvet.edu.ua/index.php/rkmol.html>).

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів за ОП забезпечується їх описом у робочих програмах та силабусах навчальних дисциплін, розміщенням їх у ВНС, роз'ясненням викладачами під час першого заняття зі здобувачами і перед контрольними заходами. Інформація щодо контрольних заходів за ОК відображена в індивідуальному навчальному плані здобувача.

Оцінювання результатів навчання здійснюється за бальною системою, де максимальна кількість балів за кожний підсумковий контроль становить 100. Кожній сумі балів відповідає оцінка за національною шкалою та шкалою ЄКТС. Результати поточного контролю (ПК) оцінюються за чотирибальною (2, 3, 4, 5) шкалою. В кінці семестру обчислюється ПК за формулою: середнє арифметичне значення (САЗ) усіх отриманих оцінок множиться на 10. Для дисциплін, які завершуються екзаменом (Е) сума балів вираховується: 50 (ПК) + 50 (Е). Для дисциплін, які закінчуються заліком кількість балів вираховується шляхом перемноження ПК на 20.

Програми практик та критерії оцінювання розміщуються на сайті кафедри технології молока та молочних продуктів (<https://lvet.edu.ua/index.php/mol-pp.html>). Графік освітнього процесу, який затверджується на початку навчального року, визначає час проведення контрольних заходів (<http://surl.li/bfkvma>).

Згідно з анкетуванням здобувачів вищої освіти під час навчальних занять встановлено, що критерії оцінювання контрольних заходів є чіткими та зрозумілими (<http://surl.li/kmgjov>).

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти?

На першому занятті з кожної дисципліни викладачі доводять до відома здобувачів детальну інформацію щодо контрольних заходів та критеріїв їх оцінювання у процесі навчання. Також здобувачі можуть самостійно ознайомитися з інформацією про форми контрольних заходів до початку вивчення дисциплін, оскільки вона міститься у ОП та навчальному плані (<https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/osvitni-prohramy.html>), робочих програмах (<https://lvet.edu.ua/index.php/plany-i-robochi-prohramy.html>) та у віртуальному навчальному середовищі (<http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/?lang=uk>).

Строки проведення контрольних заходів наведено у графіку навчального процесу, який затверджений ректором. Інформація про розклад екзаменаційної сесії доводиться до відома здобувачів вищої освіти не пізніше ніж за місяць до її початку. Перед екзаменами, у терміни, визначені розкладом, обов'язково проводяться консультації, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу. На кожній з кафедр встановлені години для консультацій.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Форма атестації здобувачів повністю відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181

Харчові технології для другого (магістерського) РВО, відповідно до якого атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота є самостійним розгорнутим дослідженням, що відображає інтегральну компетентність її автора та підводить підсумки набутих ним компетентностей та програмних результатів навчання, передбачених ОП.

Строки і тривалість проведення атестації здобувачів вищої освіти визначається графіком освітнього процесу (<https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/hrafik-navchalnoho-protsesu-2.html>) та регулюється Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (https://www.lvet.edu.ua/images/step/2022/11/08/Ekzamenatsiyna_komisiya.pdf). Рекомендації щодо написання кваліфікаційної роботи, її оформлення, захисту та оцінювання викладені у методичних рекомендаціях https://lvet.edu.ua/images/step/2024/07/03/1/Method-mag_2024.pdf.

Кваліфікаційну роботу обов'язково перевіряють на оригінальність в програмі StrikePlagiarism згідно з Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://www.lvet.edu.ua/images/step/2021/11/30/Plagiat.pdf>). Захист кваліфікаційної роботи відбувається відкрито і публічно. Тексти робіт зберігаються в бібліотеці університету та, в електронному форматі, - в системі StrikePlagiarism ЄДКІ за спеціальністю 181 Харчові технології не передбачено.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Процедура проведення контрольних заходів визначена Положенням про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protsesu_LNUVMB_z_01_09_2022.pdf); Положенням про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2022/07/08/Kryterii%20rezyltativ%20navchany.pdf>); Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/11/08/Ekzamenatsiyna_komisiya.pdf). Зазначені документи є у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу. Зміст описаних у них процедур контролю доводиться до відома здобувачів на початку навчання, на початку кожного семестру, на початку вивчення кожної освітньої компоненти

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Основним принципом забезпечення якості освітнього процесу в університеті є прозорість та неупередженість оцінювання досягнень здобувачів. Екзамени приймають два викладачі, які забезпечують дотримання процедури проведення екзамену, а також об'єктивність оцінювання. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується чітким дотриманням процедур та критеріїв оцінювання навчальних досягнень, а також заявлених форм контролю. Екзаменатори дотримуються розкладу екзаменів та проводять їх за встановленими білетами, котрі затверджені та підписані відповідальним викладачем за навчальну дисципліну та завідувачем кафедри. Екзаменаційні білети розглядаються на засіданні кафедри.

Після проведення контрольних заходів екзаменатор оголошує результати, після чого заповнює заліково-екзаменаційну відомість. Для запобігання та врегулювання конфліктів інтересів прийнятий Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, Положення про комісію з етики та управління конфліктами (<http://surl.li/zxgkjm>) та Положення про комісію з оцінки корупційних ризиків та моніторингу виконання антикорупційної програми у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<http://surl.li/sssxxu>).

Здобувачі вищої освіти мають право оскаржити результати атестації згідно з Положенням про процедуру розгляду заяв, скарг та пропозицій здобувачів ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<http://surl.li/aeoigy>).

Випадків конфлікту інтересів, скарг на необ'єктивність оцінювання на ОП не було, тому відповідні процедури не застосовувалися.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про ліквідацію академічної заборгованості та перескладання підсумкових форм контролю здобувачами вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/09/28/akad.pdf>).

Здобувачі вищої освіти мають право повторно перескласти екзамен чи залік при отриманні незадовільної оцінки або для покращення свого рейтингового балу. Повторне проходження контрольних заходів допускається не більше двох разів. Перший раз – науково-педагогічному працівнику, який проводить заняття з освітньої компоненти; другий раз – комісії, створеній деканом факультету. Під час реалізації ОП повторно склали екзамен Гануляк А.А. та Тицейко Б.Б. із ОК «Інноваційні технології в молокопереробній галузі» та ОК «Технології молочних продуктів функціонального призначення».

Процедура повторної атестації регулюється Положенням про ліквідацію академічної заборгованості та перескладання підсумкових форм контролю здобувачами вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/09/28/akad.pdf>). Таких прецедентів за час підготовки здобувачів за цією ОП не було.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів здійснюється відповідно до Положення про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<http://surl.li/gfhpgz>). Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час семестрового підсумкового контролю або під час повторного перескладання, має право звернутися до декана в день оголошення результатів підсумкового оцінювання. У випадках конфліктної ситуації за заявою студента чи викладача, деканом створюється комісія для приймання екзамену (заліку), до якої входять завідувач кафедри, досвідчений НПП з числа тих, хто не брав участі у контрольному заході, представники студентського самоврядування, профкому студентів та аспірантів. У разі незадоволення результатами захисту кваліфікаційної роботи, здобувач може в день захисту подати апеляційну скаргу на ім'я ректора, або першого проректора. Для її розгляду створюється апеляційна комісія. Апеляційна скарга розглядається протягом трьох календарних днів після її подачі. У випадку встановлення порушення процедури проведення атестації, комісія пропонує ректору університету скасувати відповідне рішення екзаменаційної комісії і провести її повторне засідання в присутності представників апеляційної комісії. Процедура оскарження результатів оцінювання захисту кваліфікаційних робіт регламентується Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<http://surl.li/gfqobh>). Описані вище процедури на ОП не застосовувалися.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

Внутрішня система забезпечення якості вищої освіти в Університеті регламентується Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://www.lvet.edu.ua/images/step/2021/12/07/Pro%20VSZ.pdf>). Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності регламентуються: Статутом університету (<https://lvet.edu.ua/images/doc/templates/Universitet/NormativniDocument/statut2017.pdf>); Положенням про організацію освітнього процесу (https://lvet.edu.ua/images/step/2022/04/04/Polozhennia_pro_orhanizatsiiu_osvitnoho_protseesu_LNUVMB_z_01_09_2022.pdf); Положенням про уповноваженого з питань запобігання та протидії корупції (<https://lvet.edu.ua/images/doc/AntuKorupcija/pologeniya.pdf>); Положенням про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (<https://www.lvet.edu.ua/index.php/yakist-osvity/akademdobroviddiljakosti.html>); Положенням про комісію з академічної доброчесності (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Komisija_z_dobrochesnosti.pdf); Положенням про систему виявлення та запобігання академічному плагіату у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/11/30/Plagiat.pdf>); Кодексом корпоративної культури учасників освітнього процесу (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/кодекс_корпоративної_культури_учасників_освітнього_процесу.pdf).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

У рамках ОП використовуються такі заходи протидії порушення академічної доброчесності: ознайомлення з документами про забезпечення академічної доброчесності в Університеті (<https://lvet.edu.ua/index.php/yakist-osvity/akademdobroviddiljakosti.html>); підписання Декларації про дотримання академічної доброчесності здобувачем вищої освіти (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Akadem._dobrochesnist_ta_prof._etuka.pdf); обговорення на засіданнях кафедри та НМК спеціальності питання академічної доброчесності та недопущення академічного плагіату.

Для запобігання плагіату в університеті використовується система StrikePlagiarism.com. Процедури перевірки курсових та кваліфікаційних робіт на плагіат деталізовано у Положенні про систему виявлення та запобігання академічному плагіату у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/11/30/Plagiat.pdf>).

Кваліфікаційні роботи знаходяться в репозиторії (<https://panel.strikeplagiarism.com/#/users>). Перевірці також підлягають монографії, наукові статті, наукові роботи, призначені для участі у конкурсах.

В Університеті проводиться систематичне опитування здобувачів вищої освіти (<https://lvet.edu.ua/index.php/yakist-osvity/monitorynh-iakosti-osvity.html>) щодо академічної доброчесності. Звіти оприлюднюються на сайті університету (<https://lvet.edu.ua/images/step/2023/07/12/akd.pdf>). Випадків порушення академічної доброчесності на ОП не було.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

Академічна доброчесність популяризується шляхом проведення спеціальних інформаційних кампаній. Зокрема зустріч-вебінар «Академічна доброчесність і академічна культура у вимірах комунікативної взаємодії: університет – школа» (проф. Семенов О.М.) та «Плагіат: борімося – побороємо» (проф. Смолінська О.Є). Також систематично відділ забезпечення якості освіти організовує університетські заходи (<http://surl.li/owhnpv>; <http://surl.li/woquyb>).

Щорічно оператор системи StrikePlagiarism.com І.В.Скульська проводить семінар «Академічна доброчесність у структурі роботи ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького» (<http://surl.li/axqsqz>; <http://surl.li/tlwvlf>). В результаті зустрічі здобувачі освіти підписують Декларацію про дотримання академічної доброчесності.

В ОК «Методологія наукових досліджень» розглядається тема «Принципи академічної культури та письма», що дозволяє з використанням педагогічних інновацій формувати елементи інформаційної культури здобувачів освіти впродовж усього навчального процесу. При написанні письмових робіт проводиться наголошення на дотриманні самостійності, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату. Здобувачам вищої освіти доводяться переваги дотримання академічної доброчесності, що сприяє набуттю навичок самостійності у дослідженнях для забезпечення професійного зростання у навчанні та майбутньому працевлаштуванні. Все це

відображено в Кодексі корпоративної культури учасників освітнього процесу (<http://surl.li/hkbchx>).

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Види реакції в ЗВО на порушення академічної доброчесності визначені в Положенні про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Akadem._dobrochesnist_ta_prof._etuka.pdf). За порушення академічної доброчесності визначаються такі види відповідальності здобувачів вищої освіти: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, тощо); повторне проходження відповідної освітньої компоненти освітньої програми; відрахування із закладу освіти; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання.

Створені в ЗВО система та механізми забезпечення академічної доброчесності спрямовані на запобігання, перешкоджання та зупинення проявів академічної недоброчесності, при цьому зосереджені на пошуку відповідних шляхів навчання, керівництва і наставництва, а також на створення позитивного, сприятливого й доброчесного освітнього й наукового середовища.

Ситуацій із порушенням академічної доброчесності здобувачами на ОП виявлено не було.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

ОП забезпечується кадровим потенціалом, рівень професійної діяльності яких відповідає п. 37, 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності та наведені у таблиці 2. Гарант ОП Цісарик О.Й. має понад 29 років науково-педагогічного стажу. Кожні пів року гарант ОП проводить моніторинг кадрового забезпечення щодо відповідності публікаційної активності та підвищення кваліфікації. Викладачі, які залучені до реалізації ОП, мають науковий ступінь (<https://cutt.ly/ueUh7k1I>), причому три із них мають ступінь доктора наук. НПП займаються науковими дослідженнями, приймають участь в роботі міжнародних конференцій (<https://cutt.ly/ceUjwwsy>), мають публікації в фахових виданнях України та журналах, які входять в наукометричні бази даних Scopus і Web of Science (<https://cutt.ly/ueUjwXoZ>, <https://cutt.ly/yeUjaJY4>). Цісарик О.Й. була науковим керівником госпдогвірної теми, теми, що фінансувалася за кошти держбюджету, науковим консультантом теми за Грантом Президента України для підтримки наукових досліджень молодих учених (<https://lvet.edu.ua/index.php/koleckiva.html>), а також є науковим консультантом ТОВ МК «Галичина» та членом спеціалізованої ради Д 35.368.01 за спеціальністю 03.00.04 - біохімія. У 2023 р. Гутий Б.В. є академіком Національної академії наук вищої освіти України, експертом із фахового напрямку МОН України «Наукові проблеми сільського, лісового і садово-паркового господарства, ветеринарії», керівником теми, що фінансується за кошти держбюджету (<https://lvet.edu.ua/index.php/kolectyv-hihiyeny.html>). Викладачі були керівниками Всеукраїнських конкурсних студентських наукових робіт за спеціальність 181 Харчові технології <https://lvet.edu.ua/index.php/konkursni-roboty.html>. Сливка І.М. та Мусій Л.Я. проходили міжнародне стажування в рамках Нагороди імені Івана Виговського (Республіка Польща). Михайлицька О.Р. є членкинею Українсько-литовської асоціації «Осередок сировара» та Товариства мікробіологів України ім. С.М. Виноградського. Подоляк М.В. є членом Української асоціації перекладачів. У 2024 р. 4 викладачі пройшли підвищення кваліфікації на ТОВ «МК «Галичина» (<https://lvet.edu.ua/index.php/pidvyshchennia-kvalifikatsii3.html>). НПП отримали свідоцтво про підтвердження володіння польською та англійською мовами на рівні B2 (Мусій Л.Я., Білик О.Я., Сливка І.М., Скульська І.В.).

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедура конкурсного відбору та призначення на посаду науково-педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького ґрунтується на законі України «Про вищу освіту» та регулюється Положенням про порядок заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/9eUj7ldb>), згідно з яким посади НПП можуть обіймати викладачі, які мають дипломи про вищу освіту, наукові ступені, атестати про вчені звання, систематично підвищують свій професійний рівень, педагогічну майстерність, наукову кваліфікацію, дотримуються норм Кодексу корпоративної культури учасників освітнього процесу (<https://cutt.ly/4eUkrhWN>). При відборі кандидатів на заміщення вакантних посад обов'язково враховуються показники, зазначені в п. 37 та 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (<https://cutt.ly/zeUkygdI>), а також рейтинг викладача (<https://cutt.ly/keUzf6Up>), що здійснюється відповідно до Положення про оцінювання професійної діяльності науково-педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/eeUkudpn>). Відповідність кандидатів претендентів цим вимогам визначає конкурсна комісія, склад якої затверджується наказом ректора університету. Інформація про наявні вакансії публікуються в газеті «Високий замок» та на сайті Університету. Обрання НПП на вакантні посади проводиться членами вчених рад шляхом таємного голосування. Укладається трудовий договір з НПП терміном від 1 до 5 років.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає

роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Рада роботодавців Університету функціонує на підставі «Положення про Раду роботодавців Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького» (<https://cutt.ly/JeUkoLrB>). Роботодавці входять в Експертну раду стейкхолдерів спеціальності 181 Харчові технології (<https://cutt.ly/ueUzHrM8>). Кафедра технології молока і молочних продуктів залучає роботодавців та провідних фахівців галузі до організації та реалізації освітнього процесу шляхом:

- проведення гостьових лекцій для здобувачів (<https://cutt.ly/IeUzkmj9>, <https://cutt.ly/keUzliuG>, <https://cutt.ly/IeUzztbK>, <https://cutt.ly/qeUzz78L>);
- розробці і вдосконаленні ОП (<https://cutt.ly/jeUzvPcQ>, <https://cutt.ly/ueUznQ9a>, <https://cutt.ly/meUzmpGu>, <https://cutt.ly/heUzQgeu>);
- беруть участь в організації виробничої практики (ТОВ «Молочна компанія «Галичина», ТОВ «Чесний Сир», ТзОВ «Молокозавод Самбірський», ТОВ «КРАФТ ФУД ФАКТОРІ», ПрАТ «Львівський холодокомбінат» та ін.) (<https://cutt.ly/FeUzWTPj>);
- опитуванні (<https://cutt.ly/oeUzRdWJ>).

Університет постійно залучає професіоналів-практиків до освітнього процесу. Зокрема розробником ОП є випускник Стецьков С.М., начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів ТОВ «МК «Галичина». Результатом успішної багаторічної співпраці кафедри з МК «Галичина» є відзначення кафедри подякою (<http://surl.li/klgscn>). До гостьових лекцій було залучено науковців з інших ЗВО та дослідних інститутів (<https://cutt.ly/JeUzDijl>), (<https://cutt.ly/7eUzSs2J>, <https://cutt.ly/TeUzSGUm>).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

З метою підвищення професійного розвитку науково-педагогічних працівників здійснюється навчання за програмами підвищення кваліфікації, стажування. В Університеті професійний розвиток викладачів здійснюється відповідно до Положення про підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://cutt.ly/1eUYxRy9>). Організацією підвищення кваліфікації НПП займається відділ післядипломної освіти, який, спільно з деканатами факультетів та відділом кадрів, веде облік підвищення кваліфікації (<https://cutt.ly/HeUYvT4D>).

Університет заохочує викладачів до участі у науково-практичних конференціях, семінарах, тренінгах, вебінарах, майстер-класах, форумах, круглих столах (<https://cutt.ly/8eUYQtXy>, <http://surl.li/pinzp>, <http://surl.li/amjgen>, <http://surl.li/owndmy>, <http://surl.li/boodsu>). Міжнародний відділ університету сприяє участі працівників у програмах міжнародного обміну, стажуванню в закордонних ЗВО. Зокрема: проф. Цісарик О.Й. – Тюрінгське агентство Європейських програм (Німеччина); доц. Сливка Н.Б. та Михайлицька О.Р. – Європейський інститут розвитку інновацій (Чеська Республіка), ст. викладач Скульська І.В. – Тюрінгське агентство Європейських програм (Німеччина); проф. Гутий Б.В. – Люблінський природничий університет (Республіка Польща). Проректор із наукової роботи систематично інформує викладачів щодо семінарів Scopus, Web of Science (<http://surl.li/djykkm>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Стимулювання розвитку викладацької майстерності регламентується Статутом університету. Для якісної оцінки науково-педагогічної діяльності працівників у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького щороку здійснюється рейтингування професорсько-викладацького складу згідно Положення про оцінювання професійної діяльності науково-педагогічних працівників (<http://surl.li/cstkob>). НПП були стипендіатами Кабінету Міністрів України для молодих учених (Мусій Л.Я., Сливка І.М.), неодноразово були представлені до нагородження Подяками, Грамотами обласної організації профспілки працівників агропромислового комплексу, Грамотами Львівської обласної ради та преміями Львівської обласної державної адміністрації (Цісарик О.Й., Михайлицька О.Р., Білик О.Я., Мусій Л.Я., Сливка І.М., Скульська І.В.). Цісарик О.Й. отримала грамоту Західного наукового центру НАН України і МОН України за вагомі досягнення у науковій і науково-організаційній роботі, високий професіоналізм. В університеті діють програми «Нагорода дослідник року», «Нагорода молодий дослідник», «Нагорода аспірант дослідник», «Нагорода студент дослідник» (<https://cutt.ly/yeUkdVlj>). Діє положення про преміювання співробітників за публікації у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних виданнях Scopus та Web of Science (<https://cutt.ly/yeUkPKL>). У 2023 р. Цісарик О.Й., Сливка І.М. та Мусій Л.Я. були премійовані за публікацію у виданні Scopus (<http://surl.li/zgaeax/>). Для підвищення викладацької майстерності у ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького проводиться педагогічне стажування (Скульська І.В.).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Матеріально-технічні ресурси університету і випускової кафедри відповідають ліцензійним вимогам і дозволяють здійснювати освітній процес для досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання. До послуг студентів наявна власна бібліотека, до складу якої входять читальні зали, інформаційно-бібліографічний відділ, абонемент та книгосховище. Є безкоштовний доступ у режимі on-line до публікацій в базах Scopus і Web of Science, електронного каталогу (<https://cutt.ly/7eUCPZOg>) і репозитарію (<http://194.44.193.54:8080/xmlui/>). Робочі програми

дисциплін ОП розміщені на сайті кафедри (<https://lvet.edu.ua/index.php/plany-i-robochi-prohramy.html>). В Університеті функціонує інформаційна система «Віртуальне навчальне середовище» (<http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/?lang=uk>). Всі дисципліни мають належне навчально-методичне забезпечення. Застосовуються дистанційні методи навчання з використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників. В Університеті є 9 навчальних корпусів, 1 спортивний корпус, спортивний майданчик, їдальня, кафе, актові зали, 4 гуртожитки. Аудиторії обладнані дошками, робочими місцями для викладача і студентів, за необхідності використовуються комп'ютери та мультимедійна техніка. Практикуми, лабораторії та кабінети кафедр забезпечені інструментарієм та обладнанням, що застосовується у навчальному процесі, технічними засобами навчання, таблицями, моделями, муляжами, та електронними посібниками. Навчальні посібники та лабораторне обладнання регулярно поповнюються.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Створене в університеті освітнє середовище (<https://lvet.edu.ua/>) сприяє реалізації потреб та інтересів викладачів і здобувачів вищої освіти. Вони мають доступ до аудиторій, лабораторій, комп'ютерних класів, підключення до локальної комп'ютерної мережі та Internet, Wi-Fi, занять у спортивних секціях, навчально-методичного забезпечення у друкованому та електронному вигляді. В Університеті створено лабораторію технічних засобів навчання, до складу якої входять 4 комп'ютерні класи з ліцензійним та у вільному доступі програмним забезпеченням: пакет Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, OneNote), системи управління базами даних (Microsoft Access), графічні редактори (GIMP, Paint), програми створення презентацій (Canva, PowerPoint), яке використовується у навчальному процесі.

В Університеті функціонує відділ соціально-культурного розвитку, який спрямовує свою діяльність на реалізацію цілей розвитку освітнього середовища ЗВО (<https://cutt.ly/meUzeZcC>). Здобувачі можуть стати членами Наукового товариства студентів, аспірантів, докторів і молодих вчених Університету (<https://cutt.ly/neUzrhbc>). Для виявлення і врахування потреб та інтересів здобувачів вищої освіти систематично проводяться опитування відділом якості освіти (<https://cutt.ly/4eUzrVUL>) та гарантом ОП (<https://cutt.ly/PeUztd1f>).

НПП мають змогу проводити наукові дослідження на базі лабораторії кафедри та філіалах кафедри (<https://cutt.ly/JeUztSLZ>).

Сучасна матеріально-технічна база постійно оновлюється.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Навчальні корпуси та уся соціальна інфраструктура відповідає будівельним та санітарним нормам, вимогам пожежної безпеки. Приміщення, в яких проводяться аудиторні заняття, мають відповідні санітарно-технічні дозволи та заключні дозвільні акти про стан пожежної безпеки. У них розміщені плани евакуації. Проводяться інструктажі з цивільного захисту, охорони праці, техніки безпеки при роботі в хімічних лабораторіях. Служби адміністративно-господарської частини забезпечують належний технічний стан будівель і споруд (<https://cutt.ly/CeUkip3a>).

Для учасників освітнього процесу обладнано укриття, що підтверджено актами готовності укриттів від 21.08.2024 р. З метою медичного обслуговування осіб, які навчаються та працюють в Університеті, функціонує медичний кабінет. Діє пансіонат «Ксеня» в смт. Східниця (<https://cutt.ly/1eUki8k8>). В університеті працює психолог, де студенти мають можливість отримати консультації (<https://cutt.ly/meUkomxZ>) та психологічну допомогу. (<https://cutt.ly/eeUkppTT>). В Університеті діють 5 спортивних залів та спортивний майданчик, де проводяться різноманітні спортивні змагання з різних видів спорту (<https://cutt.ly/OeUkdGSe>).

В Університеті діє студентське самоврядування (<https://cutt.ly/leUkfmrs>). Облаштовано коворкінг-центр, де здобувачі освіти можуть працювати у команді однодумців, створюючи соціально-важливі ініціативи. Функціонують п'ять колективів художньої самодіяльності. Для розвитку духовних цінностей і моральних принципів діє спільнота академічного душпастирства (<https://cutt.ly/ueUkgNnr>).

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Механізми підтримки здобувачів регламентовані як законами України, так і відповідними Положеннями закладу вищої освіти (<https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/normatyvni-dokumenty.html>). Освітня та організаційна підтримка здобувачів вищої освіти відбувається при їх взаємодії з працівниками деканату, де за первинним зверненням можна отримати необхідну інформацію, що стосується організації освітнього процесу. Розгляд звернень і скарг здобувачів проводиться шляхом особистого прийому керівництвом університету згідно з графіком. Також організаційну та освітню підтримку надають викладачі, куратори, гарант ОП під час занять, консультацій тощо. Необхідні консультації надаються здобувачам вищої освіти під час виконання курсових робіт, проходження практик, виконання кваліфікаційної роботи. Проводяться індивідуальні консультації викладачів за освітніми компонентами згідно з встановленим графіком. Інформаційна підтримка здобувачів освіти відбувається на базі основної інформаційної платформи університету – офіційному сайті (<https://www.lvet.edu.ua>), де розміщується актуальна інформація про життя ЗВО: заходи, події, нормативні документи, оголошення. В якості інформаційного забезпечення освітнього процесу в університеті використовується віртуальне навчальне середовище, розміщене на офіційному сайті: (<http://moodle.lvet.edu.ua/moodle/?lang=uk>). Консультативна підтримка здобувачів з питань працевлаштування надається відділом працевлаштування та зв'язків з виробництвом (<https://lvet.edu.ua/index.php/vipuskniku/pratsevlashtuvannia-2.html>). Сторінка факультету харчових технологій та

біотехнології соціальної мережі Facebook (https://www.facebook.com/FakultetHTB?locale=uk_UA), сторінка кафедри технології молока і молочних продуктів (<https://lvet.edu.ua/index.php/kafedra-tehnolohii-moloka-i-molochnykh-produktiv.html>) розміщують актуальну інформацію та відповідають на питання в інтерактивному режимі. В якості соціальної підтримки деканат, студентське самоврядування та первинна профспілкова організація студентів та аспірантів звертаються з клопотанням в разі потреби для отримання матеріальної допомоги у випадках, встановлених законодавством. Функціонує юридична клініка, де можна отримати безоплатну правову допомогу з питань цивільного, адміністративного, сімейного та трудового права (<http://surl.li/nnpohh>). В Університеті функціонує відділ соціально-культурного розвитку (<http://surl.li/inujla>). Проводиться щорічний молодіжний етнофестиваль української автентичної культури «Гаївки-фест», Шевченківський конкурс «І чужому навчайтесь, й свого не цурайтесь...», фестивалі «Нові таланти університету». Керівником відділу є заслужений працівник культури України Купчак Т.З. Основні події з життя Університету відображаються в газеті «Світ Університету» (<https://cutt.ly/ZeUk6JO>).

За результатами опитувань 85% здобувачів повністю задоволені освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою (<https://cutt.ly/ceUj1EsA>).

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

Умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами відображені у Правилах прийому на навчання до ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://www.lvet.edu.ua/index.php/abiturientu/pravy-la-priyomu.html>). Так, на основі повної загальної середньої освіти, особи з інвалідністю внаслідок війни та особи з інвалідністю, які неспроможні відвідувати заклад освіти (за рекомендацією органів охорони здоров'я та соціального захисту населення), рекомендуються до зарахування за результатами позитивного висновку про проходження співбесіди. Для забезпечення зручності та комфортності перебування в університеті особам, що потребують допомоги, затверджено Положення про порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп (<https://www.lvet.edu.ua/index.php/universytet/normatyvni-dokumenty/umovy-dostupnosti-zakladu-osvity-dlia-pavchannia-osib-z-osoblyvymy-osvitnimy-potrebamy.html>). Таких осіб, що потребують допомоги, серед здобувачів вищої освіти за ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» не було. Для здобувачів вищої освіти, які мають неповнолітніх дітей, вагітні жінки мають можливість навчатися за індивідуальним графіком. В Університеті забезпечено доступність прилеглої до будівлі території, є пасажирські ліфти, продовжується процес обладнання корпусів пандусами, поручнями тощо (https://www.lvet.edu.ua/images/step/2021/04/23/02/dostupnist_do_prymishchen.pdf).

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) в Університеті регулюються та реалізуються згідно з чинними положеннями: Положення про процедуру розгляду заяв, скарг, пропозицій студентів ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://cutt.ly/beUjZsml>); «Кодекс корпоративної культури учасників освітнього процесу» (<https://cutt.ly/DeUjXYNh>); Положення про комісію з етики та управління конфліктами (<https://cutt.ly/YeUjBMXp>); Положення про комісію з академічної доброчесності (https://lvet.edu.ua/images/step/2020/07/30/2/Komisija_z_dobrochesnosti.pdf).

В Університеті діє «Положення запобігання та протидії булінгу (цькуванню)» (<https://www.lvet.edu.ua/images/step/2021/10/04/buling.pdf>).

В Університеті працює уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції – Кульгавець Х.Ю. (<https://cutt.ly/zeUk4rUg>).

В Університеті розроблені «План заходів, спрямованих на запобігання та протидію булінгу (цькування)» (<https://cutt.ly/6eUk487l>), «Порядок подання та розгляду (з дотриманням конфіденційності) заяв про випадки булінгу (цькування)» (<https://cutt.ly/5eUk7CFZ>) та «Порядок реагування на випадки булінгу (цькування) та застосування заходів виховного впливу» (<https://cutt.ly/KeUk5CUw>).

Механізм запобігання корупції регламентується документами, з якими можна познайомитися за лінком: (<https://cutt.ly/ReUk8DoM>). Згідно з Статутом Університету конфліктні ситуації, пов'язані із здобувачами вищої освіти, розглядаються та врегульовуються з участю представників органів студентського самоврядування (<https://cutt.ly/3eUk3oAT>).

Про всі конфліктні ситуації можна повідомити на електронну адресу (antikor.lvet@gmail.com) або на електронну скриньку довіри (dovira_lnuvmb@lvet.edu.ua), або письмово в опломбовану скриньку встановлену в адміністративному корпусі.

Під час реалізації освітньої програми нестатутних відносин і випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією, а також проявів корупційних дій не виявлено.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому

доступі на своєму вебсайті

Процедура розробки, затвердження, моніторингу та перегляду освітніх програм регулюється положенням Про освітні програми у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (https://lvet.edu.ua/images/step/2021/02/11/Osvitni_programy_final_web_LNUVMB.pdf) та Положенням про моніторинг якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (https://www.lvet.edu.ua/images/step/2022/11/09/Polozhennya_pro_monitorynh_yakosti_fosvity_ta_yakosti_vyshchoyi_osvity.pdf).

Яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Перегляд та оновлення освітніх програм проводиться щорічно. При цьому враховують пропозиції здобувачів освіти, академічної спільноти та стейкхолдерів і результати внутрішнього аудиту, який проводить відділ забезпечення якості освіти та акредитації Університету. Розроблення змін до ОП здійснюється гарантом освітньої програми за участі робочої групи (наказ №177 від 28.09.2023 р.). Проект ОП оприлюднюється для громадського обговорення на сайті Університету. Пропозиції щодо удосконалення ОП надсилаються на електронну пошту гаранта tsisaryk_o@lvet.edu.ua, яка є у відкритому доступі на сайті університету <https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robova/osvitni-programy.html>. Після доопрацювання з урахуванням зауважень та пропозицій, схвалення НМК спеціальності, навчально-методичної ради ФХТБ, гарантом ОП, деканом факультету, проректором з науково-педагогічної роботи, вченими радами факультету та університету ОП впроваджується наказом ректора Університету. За результатами останнього перегляду у 2023 р., за ініціативи гаранта ОП перелік та формулювання окремих компетентностей (СК 7, СК 9) та програмних результатів навчання (ПРН 11, ПРН 12) відредаговано для більш чіткого та змістовного формулювання їх сутностей. Враховано пропозицію академічної спільноти проф. Бомби М.Я. про перенесення ОК «Дослідницька практика» на третій семестр. Збільшено кількість кредитів на ОК «Дослідницька практика» за пропозиціями стейкхолдера-випускника Сенченка О.Д. (інженера-технолога ТОВ МК «Галичина») та здобувача Оленчин А.-М.В. Введено ОК «Безвідходні технології в молочній галузі» за рекомендацією стейкхолдера-випускника Стецькова С.М. (начальника відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів ТОВ МК «Галичина»). Враховано пропозицію Ткаченко Н.А. (д-ра техн.наук, професора кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ щодо введення ОК «Науково-дослідний практикум». Перенесено виробничу практику з першого на другий семестр за рекомендацією експертної ради стейкхолдерів. За пропозиціями здобувачів ущільнено викладання ОК «Інноваційні технології в молокопереробній галузі» (викладатиметься лише у першому семестрі, а кількість відведених на неї кредитів зменшиться з 11 до 8), а також розширено каталог вибіркових дисциплін на 2024–2025 н.р. Освітню компоненту «Світові тенденції розвитку харчової індустрії» вилучено із обов'язкових (скориговано проектною групою)

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх пропозиції беруться до уваги під час перегляду ОП

Здобувачі ОП як учасники освітнього процесу можуть вносити пропозиції щодо поліпшення змісту окремих освітніх компонент та структури ОП. До складу робочої групи з розроблення ОП була залучена здобувачка Дубинська А.В., яка є членом навчально-методичної комісії спеціальності.

Враховано пропозицію здобувачки Оленчин А.-М.В. щодо збільшення кількості кредитів ЄКТС на проходження дослідницької практики.

За пропозицією здобувачки Райхіль О.С. розширено каталог вибіркових дисциплін на 2024–2025 н.р., зокрема додано ВК «Міжнародні системи сертифікації продуктів харчування», «Нормативні вимоги Європейського Союзу до пакувальних матеріалів», «Комунікації у професійній діяльності», «Методологія розробки наукових проектів», «Фінансовий аналіз», «Technological Expertise».

За пропозицією здобувачів Гуменецького М.М. та Дубинської А.В. ущільнено ОК «Інноваційні технології в молокопереробній галузі»

Щоб урахувати пропозиції здобувачів освіти у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького запроваджено анкетування здобувачів. Анкети розробляють та удосконалюють працівники відділу якості освіти із залученням психологів, активу студентів та викладачів.

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП?

У Університеті функціонує студентське самоврядування, діяльність якого регламентується положенням «Про студентське самоврядування ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького»

(<https://www.lvet.edu.ua/images/doc/NormativniDocumentu/polozhennya%20pro%20studentske%20samovryad.pdf>).

Діяльність органів студентського самоврядування спрямована на удосконалення освітнього процесу, підвищення його якості, забезпечення виховання, патріотизму, духовності та культури, формування активної соціальної позиції здобувачів вищої освіти. Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП через мотивування здобувачів освіти до участі в опитуваннях. Представники органів студентського самоврядування входять до складу ректорату, вчених рад факультету та університету, де задіяні у проведенні анонімного анкетування з оцінки якості викладання навчальних дисциплін та обговоренні результатів опитування, вносять пропозиції щодо змісту, удосконалення та впровадження ОП. Здобувач вищої освіти даної ОП Гуменецький М.М. є членом вченої ради факультету.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Роботодавці є компетентними консультантами з відповідності ОП сучасним вимогам ринку праці і тому входять до складу робочої групи ОП. Зокрема розробником ОП є Стецьков С.М., начальник відділу системи менеджменту та безпеки харчових продуктів ТОВ «Молочна компанія «Галичина».

Роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду та удосконалення ОП та інших процедур забезпечення її якості. Створено експертну раду стейкхолдерів спеціальності 181 Харчові технології, головою якої є Вовк М.І., заступник виконавчого директора по роботі із зовнішніми організаціями ТОВ «Молочна компанія «Галичина» <https://drive.google.com/drive/folders/1Q2vvZKUldEАНХAbjJ-1rqp312GCXjcXO>

З метою більш тісної співпраці з роботодавцями розроблено опитувальну анкету

https://docs.google.com/forms/d/1yAescQR8osW8PzbBUXb8amEj9A9XEkc_cP-lyIoDnQM/viewform?edit_requested=true . Результати опитування - <https://lvet.edu.ua/images/step/2023/02/20/2/23.pdf>

Спільно із роботодавцями проводяться засідання навчально-методичної комісії спеціальності. Вони проводять гостьові лекції, зустрічі із здобувачами, беруть участь у наукових заходах.

Стейкхолдери були учасниками Міжуніверситетського кар'єрного заходу «Час працювати» (<https://www.lvet.edu.ua/index.php/8-novyny/3491-chas-pratsiuvaty-2023.html>).

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

В університеті діє відділ працевлаштування та зв'язків з виробництвом

(<https://lvet.edu.ua/index.php/vipusniku/pratsevlashtuvannia-2/pro-viddil.html>), основними функціями якого є періодичне оновлення єдиної бази даних "Потенційні роботодавці"; систематичне вивчення, аналіз і прогнозування ринку праці; налагодження зворотних зв'язків з роботодавцями; якісне співробітництво з постійними замовниками на випускників; ознайомлення студентів старших курсів університету з сучасним ринком праці та вимогами роботодавців до молодим спеціалістам при працевлаштуванні; ведення якісної і кількісної статистики працевлаштування випускників університету тощо. Відділ організує Ярмарки кар'єри, у яких беруть участь відомі українські та міжнародні компанії.

З метою визначення рівня задоволення випускників освітнім процесом проводиться опитування <http://surl.li/gtibpn> . Результати опитування - <http://surl.li/rqchoe> .

Університет підтримує зв'язки зі своїми випускниками. Традиційно щорічно в першу неділю червня в університеті проходить зустріч з випускниками, де студенти за ОП мають змогу почути історії кар'єрного шляху випускників та безпосередньо поспілкуватись з випускниками.

Кафедра підтримує зв'язки з випускниками, запрошуючи їх на зустрічі; залучаючи до освітнього процесу та оцінки якості ОП.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Система внутрішнього забезпечення якості має визначені політику і цілі у сфері якості на 2024 рік, механізм та процедури забезпечення якості освіти.

Кожна освітня програма університету є об'єктом щорічного внутрішнього аудиту якості освітньої діяльності згідно з вимогами системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та сертифікованої системи менеджменту якості (ISO 9001:2015) ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/index.php/universitytet/yakist-osvity/systema-menedzhmentu-iaakosti.html>) . Під час внутрішнього аудиту системи забезпечення якості виконується ризик-діагностика ОП за допомогою SWOT – аналізу, аналізуються процеси освітньої діяльності. За результатами аудиту 2023 р. для поліпшення якості реалізації ОП рекомендовано посилити роботу з підвищення рівня активності НПП та здобувачів вищої освіти в міжнародних проектах і програмах, розширити діяльність з організації дуальної освіти здобувачів ОП.

Важливою складовою внутрішньої системи забезпечення якості є моніторинг освітньої програми та освітньої діяльності.

(https://lvet.edu.ua/images/step/2022/11/09/Polozhennya_pro_monitorynh_yakosti_fosvity_ta_yakosti_vyshchoyi_osvit_y.pdf); в анкетуваннях і опитуваннях беруть участь здобувачі вищої освіти, науково-педагогічні працівники, інші зацікавлені сторони, що дозволяє отримувати зворотній зв'язок, відстежувати оцінку процесів, розробляти обгрунтовані рішення.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та рекомендації з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

Акредитація цієї ОП вперше здійснюється Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти (попередня акредитація була проведена Акредитаційною комісією МОН України).

В університеті проводяться координаційні наради відділу забезпечення якості освіти та акредитації і навчально-методичного відділу щодо вдосконалення підготовки освітніх програм до акредитаційного процесу. Інформація щодо акредитаційних процесів висвітлена на відповідній сторінці сайту (<https://lvet.edu.ua/index.php/universitytet/yakist-osvity/akredytatsiia.html>) .

Також за результатами акредитаційних експертиз ОП університету видаються накази щодо виконання рекомендацій експертів з подальшого удосконалення якості освітньої діяльності (Накази №223, №224 від 30.12.2022; Накази №83, №84 від 18.05.2023р. Накази №107, №108 від 15.06.2023р. Наказ №119 від 18.05.2023 р.

За результатами акредитаційних експертиз інших ОП університету, які були здійснені, враховані такі рекомендації:

обговорена нова редакція Статуту ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького; удосконалено ряд нормативних документів, які регламентують організацію різних складових освітньої діяльності та освітнього процесу в університеті, реалізовано програми академічної мобільності з ЗВО України, збільшено кількість наукових публікацій НПП за профілем дисциплін, що викладаються на ОП у фахових виданнях та у виданнях, що цитуються у науково метричних базах.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

Всі учасники академічної спільноти долучаються до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП при моніторингу та удосконаленні ОП на зустрічах з гарантом, засіданнях кафедр, навчально-методичної комісії спеціальності, навчально-методичної ради факультету та Університету (<https://lvet.edu.ua/index.php/tehmoloka/3480-obhovorennia-osvitno-profesiinoi-prohramy-tekhnohii-zberihannia-konservuvannia-i-pererobky-moloka.html>). Вони постійно вносять пропозиції щодо змісту ОП гаранту. Академічна спільнота завдяки своїй професійній діяльності забезпечує викладання освітніх компонент на високому рівні з дотриманням норм академічної доброчесності. Також викладачі кафедр постійно підвищують кваліфікацію та педагогічну майстерність постійно беручи участь у тренінгах, вебінарах, семінарах, в тому числі закордонних. НПП залучають до наукової роботи здобувачів ОП, результатом яких є ряд спільних публікацій, участь у конкурсі студентських наукових робіт тощо.

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Культура якості освіти формується в університеті завдяки системі внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, що регулюється Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (<https://lvet.edu.ua/images/step/2021/12/07/Pro%20VSZ.pdf>). Організаційна структура представлена за посиланням <https://lvet.edu.ua/images/step/2024/01/29/stryktura.pdf>. Особливу роль відіграє гарант, який відповідно до Положення про гаранта (<https://lvet.edu.ua/images/step/2022/26/Garant.pdf>) особисто разом з групою забезпечення та зацікавленими сторонами забезпечує якість та відповідність освітньої програми певному рівню Національної рамки кваліфікації вищої освіти. Гарант Цісарик О.Й. обговорила ОП з академічною спільнотою університету (<https://lvet.edu.ua/index.php/tehmoloka/3480-obhovorennia-osvitno-profesiinoi-prohramy-tekhnohii-zberihannia-konservuvannia-i-pererobky-moloka.html>), провела розширене онлайн-засідання гарантів та розробників ОП "Технології зберігання, консервування та переробки молока" (<https://lvet.edu.ua/index.php/tehmoloka/3651-rozshyrene-onlain-zasidannia-harantiv-ta-rozrobnykiv-op-tekhnohii-zberihannia-konservuvannia-ta-pererobky-moloka.html>).

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Статутом університету (<https://cutt.ly/ieUOVFou>)
Правилами внутрішнього трудового та навчального розпорядку (<https://cutt.ly/FeUOBZKh>)
Колективним договором (<https://cutt.ly/KeUONn5G>)
Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/zeUOBjRs>)
Положенням про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін (<https://cutt.ly/OeIIqTZO>)
Положенням про порядок перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін чи інших компонентів навчального плану у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://cutt.ly/reIIwdsh>)
Положенням про порядок та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://cutt.ly/HeIIwZ3x>)
Положенням про індивідуальний графік відвідування занять здобувачами вищої освіти (<https://cutt.ly/MeIIesMy>)
Положенням про переведення на навчання за рахунок держбюджету (<https://cutt.ly/3eIIeAfT>)
Положенням про стипендію (<https://cutt.ly/7eIIrtj9>)
Положенням про забезпечення академічної доброчесності та професійної етики (<https://cutt.ly/EeIIrHxn>)
Політикою забезпечення гендерної рівності у ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (<https://cutt.ly/HeIIti2E>) та ін.
Доступність для учасників освітнього процесу полягає у розміщенні усіх нормативних та інших документів на офіційному сайті університету <https://lvet.edu.ua> у розділі «Університет», «Студенту», «Навчальна робота», «Факультети – Факультет харчових технологій та біотехнології – Кафедра технології молока і молочних продуктів», «Наука», а також у віртуальному навчальному середовищі.

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проекту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

https://lvet.edu.ua/images/doc/navchalna_robota/osvitniProgramu/2024/proyekt/project-OPP-mag-milk.pdf

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про

освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Освітньо-професійна програма 2024 р. доступна за веб-адресою

(https://lvet.edu.ua/images/step/2024/02/01/OPP_milk_mag-2024.pdf).

Навчальний план освітньо-професійної програми 2024 р. доступний за веб-адресою

(https://lvet.edu.ua/images/step/2024/03/28/7/NP_milk_mag_2024.pdf).

Робочі програми навчальних дисциплін 2024 р. доступні за веб-адресою

(<https://drive.google.com/drive/folders/1QTRG6PkpsVuCXVRLu8hmFrNDPuWczecB>).

Можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти відображаються в каталозі навчальних дисциплін вільного вибору студентів (<https://lvet.edu.ua/index.php/studentu/kataloh-navchalnykh-dystsyplin-vilnoho-vyboru-studentiv.html>).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- відповідність цілей ОП місії і стратегії розвитку ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького та тенденціям розвитку галузі, спеціальності та ринку праці;
- поєднання компонентів ОП, які забезпечують набуття професійних та особистісних компетентностей і досягнення ПРН;
- активне залучення до обговорення ОП здобувачів вищої освіти, випускників програми, роботодавців, професіоналів-практиків, науковців, академічної спільноти;
- врахування досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних програм під час формулювання цілей і програмних результатів ОП;
- унікальність ОП, яка полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних до активного впровадження інновацій у молокопереробній галузі, створення та виробництва продуктів функціонального призначення;
- відповідність особливостей ОП науковій темі кафедри «Розроблення технології інноваційних молочних продуктів функціонального та геродієтичного призначення» та госпдоговірній тематиці;
- багаторічний досвід науково-педагогічного складу в підготовці фахівців за профілем ОП;
- високий кваліфікаційний рівень НПП, які забезпечують реалізацію ОП, що підтверджується показниками професійної та наукової активності;
- наукова співпраця і стажування НПП у вітчизняних і закордонних закладах, стажування на передових підприємствах молочної галузі;
- практико-орієнтоване навчання і багаторічна тісна співпраця з підприємствами молочної галузі;
- активна робота здобувачів у студентському науковому гуртку, їх участь у наукових студентських конференціях, у наукових публікаціях і патентах, участь та перемоги у конкурсах студентських наукових робіт;
- значний попит на фахівців у молокопереробній галузі та успішна професійна кар'єра випускників.

Слабкими сторонами ОП є:

- відсутність дуальної форми навчання;
- недостатнє залучення міжнародних експертів до освітнього процесу;
- відсутність міжнародної академічної мобільності, що зумовлено карантинними обмеженнями та воєнним станом.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Відповідно до запитів розвитку галузі та Стратегічного плану розвитку ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького (https://lvet.edu.ua/images/doc/NormativniDocumentu/strategy_rozvtuku.pdf) для подальшого розвитку ОП на найближчі три роки заплановано:

- продовжувати розвивати міжнародну наукову співпрацю;
- сприяти інтеграції ОП в міжнародний академічний простір;
- запровадити викладання ОК англійською мовою;
- запровадити практику виконання комплексних кваліфікаційних робіт;
- оновлювати каталог вибіркових ОК згідно рекомендацій стейкхолдерів та вимог ринку праці;
- продовжувати створення комфортного освітнього середовища та удосконалення матеріально-технічного забезпечення.

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Парубчак Іван Орестович

Дата: 08.10.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК 3 Інформаційні технології у наукових дослідженнях	навчальна дисципліна	ОК 3_РП_Інформаційні технології у наукових дослідженнях.pdf	yHgUTni7BiSiTnVYOhCyZpl4x2sFjxdQbCkZNCsNhkY=	Стационарні та переносні мультимедійні системи. Комп'ютери. Ліцензійне програмне забезпечення Microsoft 365 Word, Excel, PowerPoint, Access, Publisher, Teams. Навчально-методична література та роздатковий матеріал
ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	навчальна дисципліна	ОК 2_РП_Інтелектуальна та промислова власність.pdf	h7EnOD2W64FmMO/i/HQNshwIQqykzFgqhqlG4XMvQE=	Навчальна аудиторія: навчальні наочні посібники. Мультимедійне обладнання. Комп'ютер. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle
ОК 1. Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	ОК 1_РП_Ділова іноземна мова.pdf	uQiXQsl6qB8JUxfgPfaPRs4hitiCun3xQRtvFR7mso=	Кабінет іноземної мови: Аудіо система, методичний матеріал, лінгвафонна система ЛКС-102, аудіо навушники, ноутбук. Комп'ютерні перекладачі Promt, Рута-Плай та Pragma, словник АBBYY Lingvo. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle
ОК 4. Цивільний захист	навчальна дисципліна	ОК 4_РП_Цивільний захист.pdf	A/Tg3s3LD9FQ1lgmSMVtgoKhJlq1BvRtEqSeAz1JCHg=	Навчальна аудиторія: навчальні наочні посібники (стенди, муляжі, таблиці, схеми, фото- та відеоматеріали для моделювання ситуаційних задач). Мультимедійне обладнання. Комп'ютер. Microsoft Office 365, Zoom, Google Meet, Moodle
ОК 14. Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	Method-tag_2024.pdf	z5KpSZBxQtqU+/8e+JuTcryVkJjobFBw4C4auumkZMM=	Комп'ютерні класи; матеріально-технічна база лабораторій кафедри технології молока і молочних продуктів та філіалів кафедри; читальні зали; бібліотека; необмежений доступ до мережі Інтернет та ресурсів бібліотечного фонду
ОК 13. Дослідницька практика	практика	ОК 13_РП_Дослідницька практика.pdf	FbcgMbS5vZ6oWI97BOTgX2y63C/MZB4/McmH6DpPGdw=	Матеріально-технічна база лабораторій кафедри технології молока і молочних продуктів та філіалів кафедри
ОК 9. Управління якістю та безпечністю молочних і молоковомісних продуктів	навчальна дисципліна	ОК 9_Управління якістю та безпечністю молочних і молоковомісних продуктів.pdf	LFbT9V6Pqi/LQopQtgAWmMu1cBXwhYcgWFrVgZhtF2Q=	Мультимедійний проектор Epson Ноутбук Dell Екран Logan PRT3 200*150 Лазерний принтер Canon LBP-6030 Доступ до глобальної мережі Інтернет. Каталог нормативних документів
ОК 12. Виробнича практика	практика	ОК 12_РП_Виробнича практика.pdf	6MUQJvkMvKtebi4BeVQTWcKBIFoHS8WCXgX9nQTycmY=	Матеріально-технічна база підприємств молочної промисловості та крафтових виробництв молочних продуктів
ОК 11. Науково-	навчальна	ОК	LdIPeCDcv+cQGIxEt	Матеріально-технічна база

дослідний практикум	дисципліна	<i>11_РП_Науково-дослідний практикум.pdf</i>	l471feIUzjwA2VKsMt4iTbToAo=	<i>лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів та філіалів кафедри</i>
ОК 10. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	навчальна дисципліна	<i>ОК 10_РП_Технологія молочних продуктів функціонального призначення.pdf</i>	fabouJTyoQe1AaLyohP5IW7N4y2H+HrO1bOS4vf5Src=	<p><i>Мультимедійний проектор Epson</i> <i>Ноутбук Dell</i> <i>Екран Logan PRT3 200*150</i> <i>Лазерний принтер Canon LBP-6030</i> <i>Доступ до глобальної мережі Інтернет.</i> <i>Ваги ТЕХНО ВАГИ ВТ-200 – 2 шт.</i> <i>Вага технічна – 1 шт.</i> <i>Різноважки Г- 4211</i> <i>Електроваги SF – 400С – 1 шт.</i> <i>Ваги маслопробні – 1 шт.</i> <i>Вага торсійна Techniprot – 1 шт.</i> <i>Електроплитка ТЕРМІЯ – 2 шт.</i> <i>Дистильатор MICROmed DE – 5 – 1 шт.</i> <i>Термостат ТС-20 – 1 шт.</i> <i>Термостат ТС-80 – 2 шт.</i> <i>Шафа сушильна лабораторна TERMOlab – 1 шт.</i> <i>Стерилізатор паровий ВК-75 (вертикальний) , – 1 шт.</i> <i>Водяна баня DZKW-D-2 (6 л, 2 гнізда) – 1 шт.</i> <i>Холодильник Nord 239 – 1 шт.</i> <i>Аналізатор молока "Екомілк" – 1 шт.</i> <i>Прилад Betastar Combo для контролю наявності антибіотиків у молоці – 1 шт.</i> <i>РН-МЕТР РН – 602 – 2 шт.</i> <i>РН-метр у комплекті з електродами AD 1030 – 1 шт.</i> <i>Дозатор одноканальний – 2 шт.</i> <i>Автоматичний дозатор Discovery 1000-10-100 мкл. – 2 шт.</i> <i>Установка титрувальна лабораторна – 2 шт.</i> <i>Центрифуга MICROmed CM-8 – 1 шт.</i> <i>Центрифуга молочна – 1 шт</i> <i>Центрифуга лабораторна – 1 шт</i> <i>Апарат АВЧ-6 для струшування рідини в колбах – 1 шт.</i> <i>Вортекс V-7 – 1 шт</i> <i>Мішалка магнітна MAGNETIC STIRRER MS 7 – 1 шт.</i> <i>Сепаратор вершковідвідний МОТОР СГЧ – 1 шт.</i> <i>Блендер Zelmer ZHB 1304B491.4 – 1 шт.</i> <i>Термометр лабораторний – 6 шт.</i> <i>Термометр з виносним датчиком – 4 шт.</i> <i>Фризер Kenwood – 1 шт.</i> <i>Міксер Fagor SB-350 – 1 шт.</i> <i>Йогуртниця Saturn ST-FP8512 – 1 шт.</i> <i>Маслоробка електрична Нива – 2 шт.</i> <i>Пенетрометр, прилад для вимірювання твердості масла – 1 шт.</i> <i>Міні сироварня СБ10 на 9 літрів – 1 шт.</i> <i>Форми для твердих сирів – 6 шт.</i> <i>Форми для м'яких сирів – 6 шт.</i> <i>Прилад Чижової ПЧ ВР – 10 – 1 шт.</i> <i>Ексикатори – 2 шт.</i> <i>Шафа ламінарна настільна PORSA ЛШМ-1,1. 700*400*1100мм – 1 шт.</i></p>

				<p>Опроміновач бактерицидний – 1 шт. Мікроскоп біологічний EDUKO – 2 шт. Мікроскоп навчальний «BIOLAM» – 3 шт. Мікроскоп бінокулярний Fusion FS-7520 (автономне живлення) – 1 шт. Спектрофотометр ULAB 108 – 1 шт. Фотоелектроколориметр КФК-2 ФЕК – 1 шт. Лабораторний посуд, штативи, піпетки, жироміри молочні, вершкові, бюретки, мікробюретки, реактиви</p>
<p>ОК 8. Інноваційні технології в молокопереробній галузі</p>	<p>навчальна дисципліна</p>	<p>ОК 8_РІІ_Інноваційні технології в молокопереробній галузі.pdf</p>	<p>sqlJ6lf3DgyEQrvjVib6W6ItrqBsBNlaSxsnl/wJt8Y=</p>	<p>Мультимедійний проектор Epson Ноутбук Dell Екран Logan PRT3 200*150 Лазерний принтер Canon LBP-6030 Доступ до глобальної мережі Інтернет. Ваги ТЕХНО ВАГИ BT-200 – 2 шт. Вага технічна – 1 шт. Різноважки Г- 4211 Електроваги SF – 400С – 1 шт. Ваги маслоробні – 1 шт. Вага торсійна Techniprot – 1 шт. Електроплітка ТЕРМІЯ – 2 шт. Дистильатор MICROmed DE – 5 – 1 шт. Термостат ТС-20 – 1 шт. Термостат ТС-80 – 2 шт. Шафа сушильна лабораторна TERMOlab – 1 шт. Стерилізатор паровий ВК-75 (вертикальний) – 1 шт. Водяна баня DZKW-D-2 (6 л, 2 гнізда) – 1 шт. Холодильник Nord 239 – 1 шт. Аналізатор молока "Екомілк" – 1 шт. Прилад Betastar Combo для контролю наявності антибіотиків у молоці – 1 шт. РН-МЕТР РН – 602 – 2 шт. РН-метр у комплекті з електродами AD 1030 – 1 шт. Дозатор одноканальний – 2 шт. Автоматичний дозатор Discovery 1000-10-100 мкл. – 2 шт. Установка титрувальна лабораторна – 2 шт. Центрифуга MICROmed CM-8 – 1 шт. Центрифуга молочна – 1 шт Центрифуга лабораторна – 1 шт Апарат АВЧ-6 для струшування рідини в колбах – 1 шт. Вортекс – 1 шт Мішалка магнітна MAGNETIC STIRRER MS 7 – 1 шт. Сепаратор вершковідвідний МОТОР СІЧ – 1 шт. Блендер Zelmer ZHB 1304B491.4 – 1 шт. Термометр лабораторний – 6 шт. Термометр з виносним датчиком – 4 шт. Фризер Kenwood – 1 шт. Міксер Fagor SB-350 – 1 шт. Йогуртниця Saturn ST-FP8512 – 1 шт. Маслоробка електрична Нива – 2</p>

				шт. Пенетрометр, прилад для вимірювання твердості масла – 1 шт. Міні сироварня СБ10 на 9 літрів – 1 шт. Форми для твердих сирів – 6 шт. Форми для м'яких сирів – 6 шт. Прилад Чижової ПЧ ВР – 10 – 1 шт. Ексікатори – 2 шт. Шафа ламінарна настільна PORSA ЛШМ-1,1. 700*400*1100мм – 1 шт. Опромінювач бактерицидний – 1 шт. Мікроскоп біологічний EDUKO – 2 шт. Мікроскоп навчальний «BIOLAM» – 3 шт. Мікроскоп бінокулярний Fusion FS-7520 (автономне живлення) – 1 шт. Спектрофотометр ULAB 108 – 1 шт. Фотоелектроколориметр КФК-2 ФЕК – 1 шт. Лабораторний посуд, штативи, піпетки, жироміри молочні, вершкові, бюретки, мікробюретки, реактиви
ОК 6. Інноваційний менеджмент	навчальна дисципліна	ОК 6_РП_Інноваційний менеджмент.pdf	Jcr9tS3jiTGDAiQK8qA5UvmqZElyE9PTrslGDPP+CIY=	Стационарні та переносні мультимедійні системи
ОК 5. Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	ОК 5_РП_Методологія наукових досліджень.pdf	4Hu7IJE1Fxbm3oizqgrlEbEtWouQynHAVoMipioZzI8=	Мультимедійний проектор Epson Ноутбук Dell Екран Logan PRT3 200*150 (2019) Лазерний принтер Canon LBP-6030 Доступ до глобальної мережі Інтернет
ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	навчальна дисципліна	ОК 7_РП_Безвідходні технології в молочній галузі.pdf	hvu8oEGs9hfmLyYvoyl2+AWwfWnz255gonI4HCcId60=	Вага ТЕХНО ВАГИ ВТ-200 (2020 рік) – 1 шт.; Вага технічна – 1 шт. Електроваги SF – 400С – 1 шт.; Різноважки Г- 4211 – 1 шт.; Електроплитка ТЕРМІЯ – 1 шт.; Стерилізатор паровий ВК-75 (вертикальний) – 1 шт.; РН-метр у комплекті з електродами AD 1030 – 1 шт.; Термостат ТС-20 – 1 шт.; Мішалка магнітна MAGNETIC STIRRER MS 7 – 1 шт.; Дозатор одноканальний – 1 шт.; Автоматичний дозатор Discovery 1000-10-100 мкл. – 1 шт.; Установка титрувальна лабораторна – 1 шт.; Вортекс ПРОСТО ПРИЛАД V-7 – 1 шт.; Водяна баня DZKW-D-2 (6 л, 2 гнізда) – 1 шт.; Центрифуга лабораторна CM-3 MICROmed – 1 шт.; Сепаратор вершковідвідний МОТОР СІЧ – 1 шт.; Апарат АВЧ-6 для струшування рідини в колбах – 1 шт.; Спектрофотометр – 1 шт.

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
452874	Сливка Ірина Миколаївна	доцент, Суміщення	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2011, спеціальність: Ветеринарна медицина, Диплом кандидата наук ДК 031659, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 005835, виданий 26.11.2020	9	ОК 9. Управління якістю та безпечністю молочних і молоковісних продуктів	<p>Підвищення кваліфікації: 1. ТОВ МК «Галичина», Сертифікат №02, «Якість та безпека молочних та молоковісних продуктів. Управління якість продукції молокопереробних виробництв», 14.06.2024 р., 6 кредитів ЄКТС (180 годин).</p> <p>Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов</p> <p>Пункт 1. 1. Musiy L. Y., Tsisaryk O. Y., Slyvka I. M., Kushnir I. I. Antagonistic activity of strains of lactic acid bacteria isolated from Carpathian cheese. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2020. Vol. 11, No 3. P. 572–578. 2. Slyvka I., Tsisaryk O., Musii L., Kushnir I., Koziorowski M., Koziorowska A. Identification and Investigation of properties of strains Enterococcus spp. Isolated from artisanal Carpathian cheese. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. 2022. Vol. 39. 102259. 3. Mushynska V, Roman I, Tistechok S, Slyvka I, Tsisaryk O, Gromyko O, Shtapenko O, Syrvatka V. Draft genome sequence of Enterococcus sp. SB12 isolated from artisanal cheese of the Carpathian. Microbiol Resour Announc. 2023 Nov 29:e0086523. doi: 10.1128/MRA.00865-23. Epub ahead of print. PMID: 38014936. 4. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М., Готіна О. Дослідження оксидантної</p>

стабільності
кисловершкового
масла під час
зберігання. Наукові
праці Національного
університету харчових
технологій. 2019. Т.
25, № 5. С. 249–258.

5. Цісарик О. Й.,
Сливка І. М., Мусій Л.
Я. Дослідження
властивостей
традиційних
карпатських сирів.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2019. Т. 21, № 91. С.
69–78.

6. Kushnir I. I., Tsisaryk
O. Y., Shalovylo S. H.,
Gutyj B. V., Kushnir G.
V., Slyvka I. M., Musiy
L. Y. The ability of
enterococci extracted
from traditional
Carpathian cheese
bryndza to produce
biologically active
substances. Ukrainian
Journal of Veterinary
and Agricultural
Sciences. 2020. V. 3, №
3. P. 15–19.

7. Мусій Л. Я., Цісарик
О. Й., Сливка І. М.,
Єреміца Н.
Використання стевії у
технології йогурту.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2020. Т. 23, № 93. С.
56–62.

8. Кушнір І. І., Цісарик
О. Й., Кушнір І. М.,
Семен І. С., Сливка І.
М., Мусій Л. Я.
Властивості
сформованих
композицій
пробіотичних штамів,
виділених із
карпатської бринзи.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2020. Т. 22, № 93.
С.119–125.

9. Сливка І. М.,
Цісарик О. Й., Мусій
Л. Я. Технологія
м'якого сиру типу
Камамбер із різними
бактеріальними
препаратами.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2020. Т. 23, № 93. С.
63–73.

10. Мусій Л. Я.,
Цісарик О. Й., Сливка
І. М. Розроблення
технології смузі
геродієтичного
призначення.

Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2021. Т. 23, № 95. С.
38–45.

11. Мусій Л. Я.,
Цісарик О. Й., Сливка
І. М. Розроблення
технології йогурту,
збагаченого селеном.
Вісник Львівського
торговельно-
економічного
університету. Технічні
науки. 2021. № 28. С.
21–29.

11. Цісарик О. Й.,
Сливка І. М., Дроник
Г. В., Мусій Л. Я.,
Сенченко О. Д.
Технологія йогурту
«Карпатський» із
використанням штаму
Enterococcus faecium,
як допоміжної
культури з
пробіотичними
властивостями.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2021. Т. 24, № 96. С.
48–56.

13. Slyvka I., Tsisaryk
O., Musii L., Kushnir I.,
Koziorowski M.,
Koziorowska A.
Identification and
investigation of
properties of strains
Enterococcus spp.
isolated from artisanal
Carpathian cheese.
Biocatalysis and
Agricultural
Biotechnology. 2022.
Vol. 39. 102259.

14. Сливка І. М.,
Цісарик О. Й., Мусій Л.
Я., Герун О.
Розроблення
технології
кисломолочного
продукту з
підвищеним вмістом
білка. Науковий
вісник ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2023. Т. 25, № 100. С.
94–100.

15. Мусій Л. Я.,
Цісарик О. Й., Сливка
І. М. Використання
насіння соняшника у
технології йогурту.
Наукові праці
Національного
університету харчових
технологій. 2024. Т.
30, № 2. С. 169–179.

16. Цісарик О. Й.,
Мусій Л. Я., Сливка І.
М., Луцик І. М.
Розроблення
технології
функціонального
молочного продукту з
фітокомпонентами.

Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2024. Т. 26, № 101. С.
156-163.

Пункт 2.

1. Консорціум
мікроорганізмів
Lactobacillus
plantarum,
Leuconostoc
mesenteroides ssp.
mesenteroides,
Lactococcus lactis ssp.
lactis, *Lactococcus*
garvieae, *Enterococcus*
faecium для
виробництва сиру
бринза. Патент №
100822 Україна /
Цісарик О.Й., Сливка
І.М. ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького, № у
2015 01858; заявл.
02.03.2015 р., опубл.
10.08.2005. Бюл. №
15. 5 с.

2. Спосіб виробництва
сиру бринза із
бактеріальним
препаратом
Геробакетрин. Патент
№ 120058 Україна /
Цісарик О.Й., Сливка
І.М. ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького, № у
2017 120058; заявл.
31.03.2017; опубл.
25.10.2017, Бюл. №
20. 5 с.

3. Спосіб визначення
штамів ентерококів
для створення
пробіотичної
закваски. Патент №
149039 Україна /
Кушнір І.І., Цісарик
О.Й., Кушнір І.М.,
Сливка І.М., Гутий
Б.В., Кушнір В.І.,
Семен І.С. ЛНУВМБ
імені С.З. Гжицького,
№ у 2021 01868;
заявл. 09.04.2021;
опубл.13.10.2021, Бюл.
№ 41. 5 с.

4. Спосіб виробництва
йогурту із
включенням штамів
бактерій, виділених із
традиційний
карпатських
молокопродуктів.
Патент №154723
Україна / Цісарик
О.Й., Сливка І.М.,
Мусій Л.Я., Вовк М.І.
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. № у 2022
04546; заявл.
02.12.2022,
опубл.13.12.02.2023,
Бюл. № 50.

Пункт 3.

1. Цісарик О. Й., Білик
О. Я., Мусій Л. Я.,
Сливка І. М. Хімія і
фізика молока: навч.

посіб. Львів. 2019. 200 с.

2. Цісарик О.Й., Білик О.Я., Мусій Л.Я., Сливка І.М. Хімія і фізика молока: навч. посіб. Львів. 2019. 200 с. (Гриф ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького)

3. Гачак Ю. Р., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Управління якістю продукції молокопереробних виробництв: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Видання друге, перероблене і доповнене. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 199 с.

4. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка Н. Б., Сливка І. М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с.

5. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайлицька О. Р., Мусій Л. Я. Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с.

Пункт 4.

1. Методичні рекомендації до проходження дослідницької

практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с.

2. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 47 с.

3. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. В. Скульська, О. Я. Білик, Л. Я. Мусій, І. М. Сливка, І. В. Лучка. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2024. 23 с.

Пункт 8.
Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи «Розроблення заквашувального препарату для йогурту

«Карпатський» із залученням штамів молочнокислих бактерій, виділених із традиційних карпатських продуктів», 200 тис.грн. (договір № 270-07-21 від 01.07.2021 р.).

Пункт 12.

1. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М.

Розроблення технології сиркових виробів з використанням рослинної сировини. Тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2022 р. С. 22–23.

2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Коваль Г. М., Сливка І. М.

Розроблення технології йогурту з геродіетичними властивостями. Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2022. С. 238–240.

3. Скульська І.В., Цісарик О.Й., Сливка І.М., Мусій Л.Я., Семен І.С. У карпатський край – по молочний звичай. Мир Продуктов, 2019. № 5. С. 27–29.

4. Мілованова А., Мусій Л.Я. Розроблення технології йогурту з насінням льону. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (до 30-річчя від створення факультету харчових технологій та біотехнологій): Тези доповідей конференції. Львів, 10–11 листопада 2022. 2022. С. 67–71.

5. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Розроблення технології м'якого сирного продукту з нутовим борошном. Тези доповідей VII

						<p>Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості». Тернопіль, 2023 р. С. 26-28.</p> <p>6. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2023. С. 251-253.</p> <p>Пункт 14. II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» 2021-2022 н.р. Сенченко Олександр (науковий керівник, доцент Сливка Ірина Миколаївна). Тема: «Використання продуктів бджільництва в технології кисломолочних напоїв». Диплом 1 ступеня.</p> <p>Пункт 19. Членкиня Українського біохімічного товариства.</p>	
303662	Білик Оксана Ярославівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	<p>Диплом спеціаліста, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091709 Технологія</p>	13	ОК 11. Науково-дослідний практикум	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідцтво СС 00493706/017997-22, "Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності", 11.11.2022 р., 2,0 кредити ЄКТС (60 годин). Львівський торговельно-економічний університет, сертифікат №137/16, тема: «Підвищення педагогічної майстерності та професійного рівня», 10.04.2023 р., 6,0 кредитів (180 годин). Львівський національний університет імені Івана Франка, сертифікат №544/12,

зберігання,
консервування
та переробки
молока,
Диплом
кандидата наук
ДК 037539,
виданий
01.07.2016,
Атестат
доцента АД
002337,
виданий
23.04.2019

«Географічна освіта і
наука: виклики і
поступ», 20.05.2023р.,
2,0 кредити ЄКТС (60
годин).
4. ТОВ МК
«ГАЛИЧИНА»,
сертифікат №04,
тема: «Застосування
харчових інгредієнтів
в технології молочних
продуктів»,
02.08.2024 р., 4
кредити (120 годин).

Досягнення у
професійній
діяльності: п. 1, 2, 3, 4,
8, 12, 14 відповідно до
пункту 38 Ліцензійних
умов

Пункт 1.

1. Сливка Н. Б., Білик
О. Я., Михайлицька О.
Р., Гачак Ю. Р.

Дослідження змін
окремих фізико-
хімічних показників
йогуртів при
використанні
концентратів
сироваткових білків.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2019. Т. 21, № 91. С.
162–166.

2. Сливка Н. Б., Білик
О. Я., Михайлицька О.
Р., Наговська В. О.
Удосконалення
технології сиркових
виробів з цукатами з
гарбуза. Науковий
вісник ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2019. Т. 21, № 92. С.
47–52.

3. Наговська В. О.,
Сливка Н. Б., Гачак Ю.
Р., Михайлицька О. Р.,
Білик О. Я.

Розроблення
технології спреду із
шротом кедрових
горіхів. Науковий
вісник ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2020. Т. 22, № 93. С.
9–14.

4. Лиховід Д. С.,
Сливка Н. Б., Білик О.
Я., Скульська І. В.
Удосконалення
технології топленого
масла з куркумою.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2020. Т. 22, № 94. С.
67–71.

5. Білик О. Я., Сливка
Н. Б., Наговська В. О.,
Михайлицька О. Р.
Розробка рецептури
морозива з

продуктами переробки фініків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 51–56.

6. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Дроник Г. В., Наговська В. О. Дослідження якісних показників морозива парфе з овочевими наповнювачами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 96. С. 93–98.

7. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Наговська В. О. Розроблення технології кисломолочного напою з ягодами годжі. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24, № 97. С. 65–71.

8. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2022. № 2. С. 93–98.

9. Nagovska V., Bilyk O., Slyvka N., Mykhaulytska O. Changes in the quality of sour milk curds with candied fruit and dry licorice root during storage. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 99. С. 116–120.

10. Наговська В. О., Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Розробка технології кисломолочного напою з безглютеновими злаками. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2023. № 3. С. 5–12.

11. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Білик О. Я. Перспективність використання вівса для виробництва немолочних йогуртоподібних напоїв. Вісник Львівського

торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2024. № 37. С. 64–70.

12. Nagovska V., Mykhaylytska O., Slyvka N., Bilyk O., Hachak Y. Influence of the biologically active supplement «Immunocort» on the production and quality of the «Mozzarella Ukrainian» cheese. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 11 (121). P. 31–40. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.272399>

Пункт 2.

1. Спосіб виготовлення альбумінового сиру
Урда: пат. 65568 України. № u201106045; заявл. 16.05.2011; опубл. 12.12.2011, Бюл. № 23. 5 с.

2. Мазь для лікування хвороб суглобів та м'яких тканин: пат. 88599 України. № u2013 11503; заявл. 30.09.2013; опубл. 25.03.2014, Бюл. № 6. 5 с.

3. Спосіб виробництва йогурту з козиного молока: пат. 100687. № u2015 00035; заявл. 05.01.2015; опубл. 10.08.2015, Бюл. № 15. 5 с.

4. Спосіб виробництва «Наріне» із козиного молока: пат. 110907. № u2016 03926; заявл. 11.04.2016; опубл. 25.10.2016, Бюл. № 20. 5 с.

5. Спосіб виробництва кефіру імунного із козиного молока: пат. 120107. № u2017 03656; заявл. 13.04.2017; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20. 5 с.

6. Спосіб виготовлення твердого сичужного сиру з мигдалем: пат. 134549 Україна. № u2018 12228; заявл. 10.12.2018; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10. 5 с.

8. Спосіб виробництва кефіру з сиропом «Кориця»: пат. 140395. № u201907571; заявл. 05.07.2019; опубл. 25.02.2020, Бюл. № 4. 5 с.

9. Спосіб отримання

екстракту меліси лікарської (melissa officinalis l.) для виробництва квасу: пат. 150759. № u202105799; заявл. 13.10.2021; опубл. 14.04.2022, Бюл. № 15. 4 с.

Пункт 3.

1. Цісарик О. Й., Білик О. Я., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Хімія і фізика молока: навч. посіб. Львів, 2019. 200 с. (Гриф ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького)

2. Михайлицька О. Р., Деркач І. М., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Білик О. Я. Технології харчових виробництв: Навчальний посібник. Львів, 2021. 214 с.

3. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б., Скульська І. В., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Фармацевтичні аспекти нутриціології. Навчальний посібник для самостійної роботи. Львів, 2020. 60 с.

4. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Гачак Ю. Р. Продукти лікувально-профілактичного призначення: навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 101«Екологія». Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2022. 122 с.

5. Світові тенденції розвитку харчової індустрії: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології / Уклад.: О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів, 2024. 196 с.

6. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. / Уклад.: О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська, О. Я. Білик. Львів, 2024. 112 с.

Пункт 4.

1. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б.,

Скульська І. В.,
Михайлицька О. Р.,
Білик О. Я.
Фармацевтичні
аспекти нутриціології:
навч. посіб. для
самост. роботи
студентів очної та
заочної форм
навчання ОС
«Магістр»
спеціальності 226
«Фармація,
промислова
фармація» галузі
знань 22 «Охорона
здоров'я», Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2020. 55 с.

2. Ромашко І. С., Білик
О. Я., Галух Б. І.,
Коваль Г. М.
Стандартизація,
метрологія,
сертифікація та
управління якістю:
навч. метод. посіб.
Львів: ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького, 2020.
70 с.

3. Сливка Н. Б.,
Михайлицька О. Р.,
Наговська В. О.,
Скульська І. В., Білик
О. Я. Устаткування та
проектування
фармацевтичних
виробництв: навч.-
метод. посіб. для
самостійної роботи
для студентів
спеціальності 226
«Фармація,
промислова
фармація». Львів,
2021. 61 с.

4. Сливка Н. Б., Білик
О.Я., Гачак Ю. Р.
Продукти лікувально-
профілактичного
призначення:
навчально-
методичний посібник
для самостійної
роботи студентів
денної та заочної
форм навчання
спеціальності
101«Екологія». Львів:
ЛНУВМБ імені С. З.
Гжицького, 2022. 122
с.

5. Методичні
рекомендації до
проходження
дослідницької
практики для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти
спеціальності 181
Харчові технології
освітньо-професійної
програми «Технології
зберігання,
консервування і
переробки молока»
денної та заочної
форм здобуття освіти
/ Уклад.: О. Й.
Цісарик, В. О.

Наговська, Н. Б.
Сливка, О. Р.
Михайлицька, Л. Я.
Мусій, О. Я. Білик, І.
М. Сливка, І. В.
Скульська. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2024. 22 с.
6. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи для здобувачів
другого
(магістерського) рівня
вищої освіти
спеціальності 181
Харчові технології
ОПП «Технології
зберігання,
консервування і
переробки молока»
денної та заочної
форм здобуття освіти
/ Уклад.: О. Й.
Цісарик, В. О.
Наговська, Н. Б.
Сливка, О. Р.
Михайлицька, Л. Я.
Мусій, О. Я. Білик, І.
М. Сливка, І. В.
Скульська. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2024. 47 с.

Пункт 8.

1. Член редакційної
колегії Наукового
вісника ЛНУВМБ
імені С.З. Гжицького»,
з вересня 2019 р.

Пункт 12.

1. Козак А., Вітюк І.,
Білик О.Я. Пошук
нових наповнювачів
для молочних
продуктів. Дні
студентської науки у
Львівському
національному
університеті
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені С.
З. Гжицького. Тези
доповідей
студентської
конференції. Львів,
18–19 квітня 2019 р. С.
62-64.

2. Якубляк Ю., Хімко
Т., Білик О.Я., Сливка
Н.Б. Розроблення
технології йогуртових
мусів з фруктовими
соками. Дні
студентської науки у
Львівському
національному
університеті
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького (до
140-річчя відкриття
навчального закладу
«Цісарсько-
королівська
ветеринарна школа та
школа підковування

конею разом із клінікою-стаціонаром для тварин у Львові»): Тези доповідей конференції. Львів, 13–14 травня 2021. 2021. С. 52-53.

3. Райхіль О., Оленчин А.-М., Сливка Н.Б., Білик О.Я. Аналіз безпечності морозива, що реалізується в торговельних мережах міста Рогатин. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького: Тези доповідей конференції. Львів, 04–05 травня 2023. 2023. С. 51–55.

4. Наговська В., Михайлицька О., Сливка Н., Білик О. Розроблення технології кисломолочного напою зі спельтою. Географічна освіта і наука: виклики і поступ: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 140-річчю географії у Львівському університеті. Львів, 18–20 травня 2023. Львів : Простір-М, 2023. С. 236–241.

5. Оленчин А.-М., Білик О.Я. Розробка рецептури морозива підвищеної біологічної цінності. Тези доповідей студентської конференції Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові). Львів, 16–17 травня 2024 р. С. 105-107.

6. Гризак А., Козак О., Білик О.Я. Використання квіtkового пилку в технології сиркових виробів. Тези доповідей студентської конференції Дні студентської науки у Львівському національному університеті

						<p>ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові). Львів, 16–17 травня 2024 р. С. 107-110.</p> <p>Пункт 14. 1. Цапай І. Р. I етап Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук у 2019/2020 навчальному році, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, I місце).</p>	
82514	Цісарик Оріся Йосифівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	<p>Диплом спеціаліста, Львівський зооветеринарний інститут, рік закінчення: 1981, спеціальність: Ветеринарія, Диплом доктора наук ДД 008883, виданий 22.12.2010, Диплом кандидата наук БЛ 025457, виданий 29.12.1990, Атестат доцента ДЦ 005794, виданий 17.10.2002, Атестат професора 12ПР 008029, виданий 26.09.2012</p>	29	ОК 10. Технологія молочних продуктів функціонально го призначення	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Львівський торговельно-економічний університет, сертифікат №136/16, тема: «Підвищення педагогічної майстерності та професійного рівня», 10.04.2023 р., 6,0 кредитів (180 годин). 2. Тюрингійська Агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина), сертифікат, тема: «Розвиток технологій функціональних молочних продуктів в країнах ЄС», 6,0 кредитів (180 годин).</p> <p>Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14,19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1. 1. Gutyj B. V., Ostapuyuk A. Y., Sobolev O. I., Vishchur V. J., Gubash O. P., Kurtyak B. M., Kovalskyi Y. V., Darmohray L. M., Hunchak A. V., Tsisaryk O. Y., Shcherbatyy A. R., Farionik T. V., Savchuk L. B., Palyadichuk O. R. & Hrymak K. Cadmium burden impact on morphological and biochemical blood indicators of poultry. Ukrainian Journal of Ecology, 2019. Vol. 9,</p>

Issue 1. P. 235–239.

2. Musiy L. Y., Tsisaryk O. Y., Slyvka I. M., Kushnir I. I. Antagonistic activity of strains of lactic acid bacteria isolated from Carpathian cheese. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2020. Vol. 11, No 3. P. 572–578.

3. Slyvka I., Tsisaryk O., Musii L., Kushnir I., Koziorowski M., Koziorowska A. Identification and Investigation of properties of strains *Enterococcus* spp. Isolated from artisanal Carpathian cheese. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 2022. Vol. 39. 102259.

4. Mushynska V, Roman I, Tistechok S, Slyvka I, Tsisaryk O, Gromyko O, Shtapenko O, Syrvatka V. Draft genome sequence of *Enterococcus* sp. SB12 isolated from artisanal cheese of the Carpathian. *Microbiol Resour Announc*. 2023 Nov 29;e0086523 doi: 10.1128/MRA.00865-23. Epub ahead of print. PMID: 38014936. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/38014936/>

5. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М., Гогіна О. Дослідження оксидантної стабільності кисловершкового масла під час зберігання. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. Т. 25, № 5. С. 249–258.

6. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Дослідження властивостей традиційних карпатських сирів. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології*. 2019. Т. 21, № 91. С. 69–78.

7. Скульська І. В., Цісарик О. Й. Зміни білкових речовин бринзи під впливом часткової заміни кухонної солі хлоридом калію. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології*. Львів, 2020. Т. 22 (92). С. 50–54.

8. Kushnir I. I., Tsisaryk

O. Y., Shalovylo S. H., Gutyj B. V., Kushnir G. V., Slyvka I. M., Musiy L. Y. The ability of enterococci extracted from traditional Carpathian cheese bryndza to produce biologically active substances. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2020. Vol. 3, № 3. P. 15–19.

9. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М., Єреміца Н. Використання стевії у технології йогурту. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 56–62.

10. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка Н. Б. Формування якісних показників бринзи, виготовленої за часткової заміни хлориду натрію. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. 2020. Т. 31(70), №6. С. 148–152.

11. Скульська І. В., Цісарик О. Й. Удосконалення технології бринзи з овечого молока шляхом додавання біозахисної культури. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. Львів, 2020. Т. 22. № 93. С. 49–53.

12. Кушнір І. І., Цісарик О. Й., Кушнір І. М., Семен І. С., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Властивості сформованих композицій пробіотичних штамів, виділених із карпатської бринзи. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С.119–125.

13. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Технологія м'якого сиру типу Камамбер із різними бактеріальними препаратами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 63–73.

14. Цісарик О. Й., Кушнір І. І. Вміст

ліпідів печінки щурів за дії композиції молочнокислих бактерій, виділених із традиційної карпатської бринзи. Журнал «Ветеринарія, технології тваринництва та природокористування». 2021. № 7. С. 167–173.

15. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології смузі геродієтичного призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 38–45.

16. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту, збагаченого селеном. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2021. № 28. С. 21–29.

17. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Дроник Г. В., Мусій Л. Я., Сенченко О. Д. Технологія йогурту «Карпатський» із використанням штаму *Enterococcus faecium*, як допоміжної культури з пробіотичними властивостями. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 24, № 96. С. 48–56.

18. Кушнір І. І., Цісарик О. Й. Вплив розробленої композиції молочнокислих бактерій, виділених із карпатської бринзи, на організм лабораторних тварин. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки. 2021. Т. 23, № 94, С. 9–15.

19. Кушнір І. І., Семен І. С., Цісарик О. Й., Кушнір І. М. Вплив ентерококів на чутливість умовно-патогенної мікрофлори до антибіотиків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Сільськогосподарські науки. Львів, 2021. Т.

23, № 9. С. 25–28.
20. Цісарик О. Й.,
Мусій Л. Я., Коваль Г.
М., Сливка І. М.
Розроблення
технології йогурту з
геродістичними
властивостями.
Журнал «Наукові
праці Національного
університету харчових
технологій». 2022. Т.
28, № 5. С. 105–117.
21. Цісарик О. Й.,
Мусій Л. Я., Дроник Г.
В., Драч М. П., Сливка
І. М. Розроблення
технології кефіру з
пюре селери.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2022. Т. 24, № 98. С.
57–64.
22. Скульська І. В.,
Цісарик О. Й., Сливка
Н. Б. Особливості
перебігу ліполітичних
процесів у бринзі зі
зниженим вмістом
кухонної солі.
Таврійський науковий
вісник. Технічні
науки. 2022. Вип.1. С.
147–153. DOI
<https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.16>.
23. Кушнір І. І.,
Цісарик О. Й., Кушнір
І. М., Скульська І. В.
Технологія
виготовлення бринзи
з коров'ячого молока
із застосуванням
заквашувального
препарату
«Ентероплан».
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Сільськогосподарські
науки. 2022. Т. 24, №
96. С. 9–15.
24. Сливка І. М.,
Цісарик О. Й., Мусій Л.
Я., Герун О.
Розроблення
технології
кисломолочного
продукту з
підвищеним вмістом
білка. Науковий
вісник ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького. Серія:
Харчові технології.
2023. Т. 25, № 100. С.
94–100.
25. Мусій Л. Я.,
Цісарик О. Й., Сливка
І. М. Використання
насіння соняшника у
технології йогурту.
Журнал «Наукові
праці Національного
університету харчових
технологій». 2024. Т.
30, № 2. С. 169–179.
26. Скульська І. В.,
Цісарик О. Й.,
Гуменецький М. М.

Розроблення технології м'якого сиру з мигдалем. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2023. Вип. 4. С. 173–180.
<https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.4.22>
27. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М., Луцик І. М. Розроблення технології функціонального молочного продукту з фітокомпонентами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2024. Т. 26, № 101. С. 156–163.

Пункт 2.

1. Консорціум мікроорганізмів *Lactobacillus plantarum*, *Leuconostoc mesenteroides* ssp. *mesenteroides*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus garvieae*, *Enterococcus faecium* для виробництва сиру бринза. Патент № 100822 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № у 2015 01858; заявл. 02.03.2015 р., опубл. 10.08.2005. Бюл. № 15. 5 с.

2. Спосіб виробництва сиру бринза із бактеріальним препаратом Геробакетрин. Патент № 120058 Україна / Цісарик О.Й., Сливка І.М. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № у 2017 120058; заявл. 31.03.2017; опубл. 25.10.2017, Бюл. № 20. 5 с.

3. Спосіб визначення штамів ентерококів для створення пробіотичної закваски. Патент № 149039 Україна / Кушнір І.І., Цісарик О.Й., Кушнір І.М., Сливка І.М., Гутий Б.В., Кушнір В.І., Семен І.С. ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, № у 2021 01868; заявл. 09.04.2021; опубл. 13.10.2021, Бюл. № 41. 5 с.

4. Спосіб виготовлення кисловершкового масла з пробіотичними властивостями.

Патент № 94997
Україна / Цісарик
О.Й., Мусій Л.Я.
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, № у 2014
06295; заявл.
06.06.2014; опубл.
10.12.2014, Бюл. № 23.
5 с.
5. Спосіб
виготовлення
кисловершкового
масла з
функціональними
властивостями.
Патент № 95115
Україна / Цісарик
О.Й., Мусій Л.Я.
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, № у 2014
07283; заявл.
27.06.2014; опубл.
10.12.2014, Бюл. № 23.
5 с.
6. Спосіб
виготовлення
кисловершкового
масла у весняно-
літній період року.
Патент № 23165
Україна / Цісарик
О.Й., Мусій Л.Я.
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, № у 2017
07283; заявл.
27.08.2016; опубл.
15.11.2016, Бюл. № 45.
5 с.
7. Спосіб виробництва
йогурту із
включенням штамів
бактерій, виділених із
традиційний
карпатських
молокопродуктів.
Патент № 154723
Україна / Цісарик
О.Й., Сливка І.М.,
Мусій Л.Я., Вовк М.І.
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. № у 2022
04546; заявл.
02.12.2022,
опубл. 13.12.02.2023,
Бюл. № 50.
ТУ
1. Бринза зі зниженим
вмістом кухонної солі.
Технічні умови ТУУ
10.5-00492990-
013:2016. Львів:
Держспоживстандарт
України, 2016. 26 с.
2. Препарат
заквашувальний
«Ентероплан».
Технічні умови ТУУ
10.5-00492990-
028:2021. 23 с.
3. Масло
кисловершкове з
пробіотичними
властивостями.
Технічні умови
України: ТУ У 10.5-
00492990-006:2014.
Затв. ДНДКІ
ветпрепаратів та
кормових добавок, ТК
132 «Засоби захисту
тварин, корми та

кормові добавки» від 12.12.2014 р.» . 24 с.

Пункт 3.

1. Цісарик О. Й., Білик О. Я., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Хімія і фізика молока: навч. посіб. Львів, 2019. 200 с. (Гриф ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького)
2. Цісарик О. Й., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Турчин І. М. Дослідження харчових продуктів: навч. посіб. Львів, 2019. 227 с.
3. Цісарик О. Й., Скульська І. В., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р. Фармацевтичні аспекти нутриціології: лабораторний практикум. Львів, 2020. 120 с.
4. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Ліпіди молока: попередники, синтез, властивості : монографія. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, «Магнолія 2006», 2022. 292 с.
5. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Укладачі : О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 128 с.
6. Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Сливка Н.Б., Сливка І.М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с.
7. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайлицька О. Р., Мусій Л. Я.

Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с.

Пункт 4.

1. Цісарик О. Й., Михайлицька О. Р., Сливка Н. Б., Мусій Л. Я. Науково-дослідна робота студентів: навч. посіб. Львів, 2019. 99 с.
2. Цісарик О. Й., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р. Технологія молочних і молокозмісних продуктів: навч. посіб. для контролю та самоконтролю для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2020. 136 с.
3. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б., Скульська І. В., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Фармацевтичні аспекти нутриціології: навч. посіб. для самостійної роботи. Львів, 2020. 60 с.
4. Цісарик О. Й., Ваврисевич Я. С., Михайлицька О. Р., Гачак Ю. Р. Вивчення фізико-хімічних та технологічних властивостей крохмалю: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології». Львів, 2021. 43 с.
5. Лабораторний практикум з дисципліни «Інноваційні технології молочних продуктів» для студентів денної та заочної форм

навчання спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Укл.: О. Й. Цісарик, Н. Б. Сливка, Ю. Р. Гачак, І. М. Деркач – Львів: ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького, 2022. 110 с.

6. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Інноваційні технології в галузі» для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Укл.: О. Й. Цісарик, Н. Б. Сливка, Ю. Р. Гачак, І. М. Деркач – Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2022. – 21 с.

7. Управління якістю продукції молокопереробних виробництв: Навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Видання друге, перероблене і доповнене. / Укладачі : Гачак Ю.Р., Цісарик О.Й., Сливка І.М. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 199 с.

8. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / уклад.: Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Львів. 2024. 32 с.

9. Методичні рекомендації до проходження

дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с.

10. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 47 с.

11. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. В. Скульська, О. Я. Білик, Л. Я. Мусій, І. М. Сливка, І. В. Лучка. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2024. 23 с.

Пункт 6.
1. Кушнір Ірина
Ігорівна, диплом
доктора філософії
(кандидат
сільськогосподарських

наук), спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», тема «Розроблення заквашувального препарату із використанням мікроорганізмів роду *Enterococcus*, виділених із традиційної карпатської бринзи», 2023 р., №23 №001628, 27.11.2023 р., Інститут сільського господарства карпатського регіону Національної академії аграрних наук України.

Пункт 7.

Офіційний опонент кандидатських дисертацій:

- Колещук Олени Іванівни, спец. 03.00.04 – біохімія (2011 р.).
 - Вашеки Оксани Миколаївни», спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (2013 р.).
 - Гордійчук Лариси Миколаївни, спец. 03.00.04 – біохімія (2013 р.).
 - Дяченко Олександра Борисовича, спец. 03.00.04 – біохімія (2014 р.).
 - Українцевої Юлії Сергіївни, спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідро біонтів (2016 р.)
 - Ланженко Любов Олександрівни, спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (2016 р.).
 - Скрипніченка Дмитра Михайловича, спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (2016 р.)
 - Трубнікової А. А., спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (ОНАХТ, 2019 р).
- Офіційний опонент докторських дисертацій:
- 1- Вовкогон А. Г., (БНАУ, 2020 р.).
 - Романчук І. О., (НУХТ, 2020 р.).

Офіційний опонент дисертації на здобуття освітньо-наукового ступеня доктора філософії - Далевської Д. Я., (ТНТУ, 2021 р.). Член спеціалізованої вченої ради Д 35.368.01 за спеціальністю 03.00.04 – сільськогосподарські науки у Інституті біології тварин НААН України.

Пункт 8.

1. Керівник госпдоговірної теми 270-07-21 «Розроблення заквашувального препарату для йогурту «Карпатський» із залученням штамів молочнокислих бактерій, виділених із традиційних карпатських продуктів» (МК «Галичина»), 2021 р.
2. Керівник теми 0121U110078 «Розроблення технології інноваційних молочних продуктів функціонального та геродієтичного призначення»
3. Науковий консультант теми 0116U208537 «Біотехнологія створення вітчизняних бактеріальних препаратів для молочної промисловості», 2016-2018 рр.
4. Виконавець теми за Грантом Президента України для підтримки наукових досліджень молодих учених на 2017 р. (№ Ф-70/122-2017) «Молекулярно-генетична ідентифікація молочнокислої мікрофлори національних молочних продуктів і біотехнологія створення бактеріальних препаратів», 2017 р.
Член редколегії випуску Наукового вісника ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького

Пункт 9.

Голова експертної комісії акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів з напрямку підготовки 6.051701

«Харчові технології та інженерія» у Білоцерківському національному аграрному університеті (наказ № 1194л від 02.06. 2016 р.).
Член експертної ради наукових проектів МОН України, секція 24.

Пункт 11.
Науковий консультант ТОВ МК «Галичина».

Пункт 12.
1. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я., Семен І. С. Технологія традиційної карпатської бринзи (У Карпатський край – по молочний звичай!). Мир продуктів, 2019. № 5. С. 27–29.
2. Цісарик О. Біологічна цінність вершкового масла. Сільський господар, 2020. С. 39–46.
3. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології сиркових виробів з використанням рослинної сировини. Тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2022 р. С. 22–23.
4. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Коваль Г. М., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту з геродієтичними властивостями. Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2022. С. 238–240.
5. Іванів М., Цісарик О. Зміна якості молочної сировини у сімейних фермах Львівської області. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (до 30-річчя від створення факультету

харчових технологій та біотехнології): Тези доповідей конференції. Львів, 10-11 листопада 2022 р., 2022. С. 54-55.

6. Гуменецький М., Глушук А., Цісарик О. Технологія вершкового сиру "Petit Suisse" із додаванням мигдалю. Тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології. Львів, 4-5 травня 2023 р., 2023. С. 45-47.

7. Максимець В., Цісарик О. Використання ентерококів в молочній промисловості. Перспективи використання Enterococcus faecium для виробництва кисловершкового масла. Тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології. Львів, 4-5 травня 2023 р., 2023. С. 48-50.

8. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Розроблення технології м'якого сирного продукту з нутовим борошном. Тези доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2023 р. С. 26-28.

9. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2023. С. 251-253.

10. Гуменецький М., Цісарик О. Технологія сиру невшатель із додаванням мигдалю. Тези доповідей студентської конференції Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання

						<p>ветеринарної медицини у Львові). Львів, 16–17 травня 2024 р., 2024. С. 100-101.</p> <p>11. Октисюк Д., Цісарик О. Технологія вершкового масла з трояндовим наповнювачем. Тези доповідей студентської конференції Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові). Львів, 16–17 травня 2024 р., 2024. С. 91-92.</p> <p>Пункт 14. Готіна О. Підбір молочнокислих бактерій, ізольованих з природних еконіш, для виготовлення кисловершкового масла геродієтичного призначення. Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук у 2018/2019 начальному році (2019 р., м. Київ, диплом II ступеня). Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Харчові технології».</p> <p>Пункт 19. Член Міжнародної організації American Dairy Science Association з 2000 р. Член Українського біохімічного товариства.</p>	
305636	Сливка Наталія Богданівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 1996, спеціальність: Технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 030222, виданий 30.06.2005,	23	ОК 8. Інноваційні технології в молокопереробній галузі	Підвищення кваліфікації: 1. Освітня онлайн-платформа «Зрозуміло!», сертифікат (онлайн-курс), тема: «Дивись під ноги! Дивись, куди йдеш», 21.03.2023 р., 0.2 кредита ЄКТС (6 годин). 2. Львівський національний університет імені Івана Франка, сертифікат №543/12, Міжнародна науково-практична конференція присвячена 140-річчю

Атестат
доцента 12ДЦ
032717,
виданий
26.10.2012

географії у
Львівському
університеті
"Географічна освіта і
наука: виклики і
поступ", 20.05.2023 р.,
2 кредити ECTS (60
годин).
3. ПАТ
«Львівм'ясомолпроект
», довідка №114, тема:
«Інноваційні підходи
до проектування
сучасного
технологічного
обладнання та
підприємств харчової
та біологічної
промисловості»,
26.06.2023 р., 2
кредити ECTS (60
годин).
4. Європейський
інститут
інноваційного
розвитку (м.Острава,
Чехія), сертифікат про
стажування №тес-
2024-10
"Впровадження
інновацій у технології
та інженерії: досвід
Чехії", 30.06.2024 р., 6
кредитів ECTS (180
годин).

Досягнення у
професійній
діяльності: п. 1, 2, 3, 4,
7, 9, 12 відповідно до
пункту 38 Ліцензійних
умов

Пункт 1.
1. Nachak Y., Slyvka N.,
Gutyj B., Vavrysevych
J. et al. Effect of the
cryopowder "Beet" on
quality indicators of
new curd desserts.
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies, Ukraine,
2019. Vol 1, No 11 (97).
P. 52-60.
2. Сливка Н. Б., Білик
О. Я., Михайлицька О.
Р., Гачак Ю. Р.
Дослідження змін
окремих фізико-
хімічних показників
йогуртів при
використанні
концентратів
сироваткових білків.
Науковий вісник
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького. Серія:
Харчові технології,
2019. Т. 21. № 91. С.
162-166.
3. Сливка Н. Б., Білик
О. Я., Михайлицька О.
Р., Наговська В. О.
Удосконалення
технології сиркових
виробів з цукатами з
гарбуза. Науковий
вісник ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького. Серія:
Харчові технології,

2019. Т. 21. № 92. С. 47-52.

4. Наговська В. О., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Білик О. Я.
Розроблення технології спреду із шротом кедрових горіхів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів, 2020. Т. 23. № 93. С. 9-14.

5. Лиховід Д. С., Сливка Н. Б., Білик О. Я., Скульська І. В.
Удосконалення технології топленого масла з куркумою. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів, 2020. Т. 23. № 93. С. 9-14.

6. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка Н. Б.
Формування якісних показників бринзи, виготовленої за часткової заміни хлориду натрію. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2020. Т. 31(70). №6. С. 148–152.

7. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Наговська В. О., Михайлицька О. Р.
Розробка рецептури морозива з продуктами переробки фініків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 51–56.

8. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Дроник Г. В., Наговська В. О.
Дослідження якісних показників морозива парфе з овочевими наповнювачами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 96. С. 93–98.

9. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка Н. Б.
Особливості перебігу ліполітичних процесів у бринзі зі зниженим вмістом кухонної солі. Таврійський науковий вісник. Технічні науки. 2022. Вип.1. С. 147- 153.

10. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Наговська В. О.
Розроблення технології кисломолочного напою з ягодами годжі. Науковий

вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2022. Т. 24, № 97. С. 65–71.

11. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки, 2022. № 2. С. 93–98.

12. Nagovska V., Bilyk O., Slyvka N., Mykhaylytska O. Changes in the quality of sour milk curds with candied fruit and dry licorice root during storage. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 2023. 25(99), 116–120.

13. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки, 2023. № 3. С. 15–19.

14. Бомба М. Я., Федина Л. О., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Інновації у технологіях приготування страв із використанням нетрадиційної сировини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2023. Т. 25. № 100. С. 74–79.

15. Nagovska V., Mykhaylytska O., Slyvka N., Bilyk O., Nachak Y. Influence of the biologically active supplement "Immunocort" on the production and quality of the "Mozzarella Ukrainian" cheese. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. 1 (11 (121)). P 31–40.

Пункт 2.

1. Спосіб виробництва твердих сирів з низькою температурою другого нагрівання: пат. 200107545; заявл. 31.07.2001; опубл. 17.06.2002, Бюл № 6. 3 с.

2. Спосіб виробництва спреду: пат.

u201105622; заявл.
04.05.2011; опубл.
12.12.2011, Бюл.№ 23.
5 с.
3. Спосіб виробництва
кисломолочних
напоїв: пат. №u2014
03298; заявл.
31.03.2014; опубл.
10.11.2014, Бюл. № 21.
4 с.
4. Спосіб
виготовлення
твердого сичужного
сиру з мигдалем: пат.
134549 Україна. №
u2018 12228; заявл.
10.12.2018; опубл.
27.05.2019, Бюл. №
10. 5 с.
5. Спосіб отримання
екстракту меліси
лікарської (melissa
officinalis) для
виробництва квасу:
пат. 150759. №
u202105799; заявл.
13.10.2021; опубл.
14.04.2022, Бюл. №
15. 4 с.
6. Спосіб виробництва
кисломолочного
напою з маслянки:
пат. на корисну
модель 152261
Україна: МПК А23С
9/20 (2006.01) / Ю. Р.
Гачак, Б. В. Гутий, О.
Р. Михайлицька, Н. Б.
Сливка, В. Я.
Бінкевич, І. В. Яценко;
Львівський
національний
університет
ветеринарної
медицини та
біотехнологій ім. С.З.
Гжицького. u 2022
00736; заявл.
18.02.2022, опубл.
11.01.2023. Бюл. № 2.
4 с.

Пункт 3.

1. Наговська В.О.,
Гачак Ю.Р., Сливка
Н.Б., Михайлицька
О.Р. Молочні
консерви: технологія
та обладнання: Навч.
посіб. Львів. 2021. 292
с.

2. Михайлицька О. Р.,
Деркач І. М., Сливка
Н. Б., Гачак Ю. Р.,
Білик О. Я. Технології
харчових виробництв:
Навч. посіб. Львів,
2021. 214 с.

3. Сливка Н. Б., Білик
О.Я., Гачак Ю. Р.
Продукти лікувально-
профілактичного
призначення:
навчально-
методичний посібник
для самостійної
роботи студентів
денної та заочної
форм навчання
спеціальності

101«Екологія». Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2022. 122 с.

4. Сливка Н. Б. Наукові та прикладні аспекти виробництва оздоровчих продуктів харчування: колективна монографія; за редакцією доктора с.-г. наук, професора М.Я. Бомби. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2022. 278 с.

5. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: навч. посібн. / Уклад.: О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2023. 128 с.

Пункт 4.

1. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Деркач І.М. Лабораторний практикум з дисципліни «Інноваційні технології молочних продуктів». Львів, 2022. 84 с.

2. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Укладачі : О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 128 с.

3. Інноваційні технології в молокопереробній галузі: Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Укладачі : О. Й. Цісарик, Н. Б. Сливка, О.Р. Михайлицька

Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 108 с.
4. Сливка Н. Б., Наговська В. О. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи з навчальної дисципліни «Технологічне обладнання харчових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Львів. 2021. 54 с.

Пункт 7.
1.Калініна Галина Петрівна, дисертація на тему «Удосконалення технології молочних напоїв на основі використання цикорію» на здобуття ступеня кандидата технічних наук зі спеціальності 05.18.04 – Технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів (2007 р., НУХТ, м. Київ).
2. Сапіга Вікторія Ярославівна, дисертація на тему «Удосконалення технології морозива з овочевою сировиною» на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (2023 р., НУХТ, м. Київ).

Пункт 9.
Голова комісії проведення чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170111 «Зберігання, консервування та переробка молока» у Відокремленому структурному підрозділі «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій».

Пункт 12.
1. Райхіль О., Сливка Н. Пошук немолочних рецептурних компонентів у технології морозива для вегетаріанців тези доп. студ. конф. факту харчових

						<p>технологій та біотехнології. Львів, 16–17 травня 2024 р., 2024. С. 74.</p> <p>2. Нагорний М., Сливка Н. Створення дивовижних смаків у молочних продуктах тези доп. студ. конф. фак-ту харчових технологій та біотехнології. Львів, 16–17 травня 2024 р., 2024. С. 75.</p> <p>3. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки, 2022. № 2. С. 93–98.</p> <p>4. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Михайлицька О. Р., Наговська В. О. Удосконалення технології сиркових виробів з цукатами з гарбуза. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2019. Т. 21. № 92. С. 47-52.</p> <p>5. Наговська В. О., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Розроблення технології спреду із шротом кедрових горіхів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Львів, 2020. Т. 23. № 93. С. 9-14.</p>	
356448	Подоляк Михайло Володимирович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом бакалавра, Приватне акціонерне товариство "Вищий навчальний заклад на Академія управління персоналом", рік закінчення: 2012, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом спеціаліста, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2012, спеціальність: 030507 Переклад, Диплом кандидата наук ДК 044704,</p>	11	ОК 1. Ділова іноземна мова	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет імені Івана Франка, сертифікат СВ № 0432-2022, тема: «Вдосконалення викладацької майстерності», 27.01-04.06.2022 р., 6 ЄКТС (180 год).</p> <p>Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 4, 8, 19, 20 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1. 1. Podoliak M. Unconscious memory in acquiring new vocabulary using flashcards. East European Journal of Psycholinguistics. 2021. Vol. 8, No 2. 213-223 pp. https://doi.org/10.2903/8/eejpl.2021.8.2.pod</p>

виданий
11.10.2017,
Атестат
доцента АД
002341,
виданий
23.04.2019

2. Podoliak M. The Comparative Analysis of Face-To-Face, Distant, and Blended Learning in English Language Teaching. Register Journal. 2022. Vol 15, No 1. pp. 42-63. <http://dx.doi.org/10.18326/rgt.v15i1.42-63>

3. Podoliak M. Pedological ideas of Stefan Baley and ways of practical implementation of them into the Ukrainian educational process. Міждисциплінарні дослідження складних систем. 2018. №13. Р 117-126.

4. Podoliak M. The Comparative Analysis of the Ukrainian and Italian Elementary and Middle Schools. The case of the English Language Teaching. Studies in Comparative Education. 2020. №2. Р. 30-37.

5. Подоляк М.В. Дитиноцентричні погляди Степана Балея у порівнянні з такими ж поглядами інших науковців. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: педагогіка. 2019. №1. 13-19 с.

6. Podoliak M. Native English speaking teachers in ELT abroad from the point of view of a language learning student. Вісник Черкаського національного університету ім. Богдана Хмельницького. 2020. (4). р. 95-99. DOI 10.31651/2524-2660-2020-4-95-99.

7. Подоляк М.В., Бінкевич О.М., Ваврін Н.П. Термін та ветеринарна термінологія. Професіоналізми та номенклатура у ветеринарній галузі. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.: Філологія. 2022. № 55. 81-85 с. DOI <https://doi.org/10.32841/2409-1154.2022.55.18>

Пункт 4.
1. Іноземна мова
(професійні
комунікації) : метод.

						<p>розроб. тем самостійної роботи / уклад.: М. Подоляк, О. Смолінська. Львів, 2022. 35 с.</p> <p>2. English for Ichthyologists : навчальний посібник. Уклад: М. Подоляк, О. Бінкевич. Львів, 2022. 48 с</p> <p>English for business purposes: навчальний посібник, уклад Н. Ваврін, М. Подоляк. Львів, 2022, 96 с.</p> <p>3. Lexical peculiarities of easily confused words for B1-B2 Level Students: методичні рекомендації / уклад. Х. Дзюбинська, М. Подоляк. Львів, 2023. 86 с.</p> <p>Пункт 8. Науковий керівник теми: 0121U110268 «Проблеми лексикографії ветеринарної термінології (на основі рукописного словника О.Хоміцького)». Член редакційної колегії (редактор-коректор) фахового журналу Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences.</p> <p>Пункт 19. Член Української асоціації перекладачів.</p> <p>Пункт 20. Переклад наукових статей та анотацій, усний переклад конференцій та ділових зустрічей 2012-2023 роки.</p>	
282286	Батюк Богдан Богданович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Львівський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 008026, виданий 11.10.2000, Аттестат доцента 12ДЦ 018624, виданий 24.12.2007</p>	24	ОК 6. Інноваційний менеджмент	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК911184, тема: Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності, 31.05.2019 р., (108 годин). 2. Тюрінгійська агенція Європейських програм (м. Ерфурт, Німеччина), довідка, тема: "Інноваційна діяльність в управлінні персоналом",</p>

12.06.2020 р., 6 кредитів ECTS (180 годин).
3. Одеський державний аграрний університет, довідка №02-128, тема: «Вдосконалення освітнього процесу та методики проведення занять з дисциплін «Інноваційний менеджмент», «Методи прийняття управлінських рішень», 24.12.2021 р., 6 кредитів ECTS (180 годин).

Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 3, 4, 6, 11, 14 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов

Пункт 1.

1. Тригуба А. М., Батюк Б. Б., Диндин М. Л. Технические средства для измерений и управления / Международный научно-технический журнал «Проблемы управления и информатики». К., 2020. С.91-103. США Coordination of Configurations of Complex Organizational and Technical Systems for Development of Agricultural Sector Branches / Journal of Automation and Information Sciences, Volume 52, Issue 2, 2020. pages 63-76. Impact factor: 0.024.
2. Tryhuba A., Vovk M., Batyuk B., Bogdanova N., Ivanyshyn A., Golomasha N., Voloshyn R., Golomasha O., Sava A. Improving the quality of management in the system of forecasting milk procurement in communities usage the technology of neutron networks. Journal of Hygienic Engineering and Design. Ukraine. Volume 40 2022, pp. 201-209.
3. Hobela V., Podra O., Batyuk B., Levkiv H., HYNDA Hynda O. Офшоризація економіки України: оцінка впливу факторів та розробка заходів боротьби з ними / Business: Theory and Practice ISSN 1648-0627 /

eISSN 1822-4202 2022
Volume 23 Issue 2:
347–356
<https://doi.org/10.3846/btp.2022.14509>.
Scopus

1. Батюк Б. Б., Гірняк К. М. Особливості проблематики етики і моралі лідера. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Економічні науки, 2019. Т. 21, No 93. С.52– 57.

2. Батюк Б. Б., Кудла Н. Є. Несільськогосподарська діяльність як вимір активізації сільських територій. Науковий вісник ЛНУВМ БТ ім. С.З. Гжицького. Львів, №92. Т.21. 2019. С.120-126.

3. Batiuk B. Podstawy teoretyczne w zarządaniu zmianą i innowacjami przedsiębiorstw regionu. Krakowskie Studia Malopolskie. Rzeczpospolita Polska. Vol. 30. 2019. 75-84 s.

4. Batiuk B. Zarządzanie strategicznymi zmianami działalności innowacyjnej przedsiębiorstwa. Krakowskie Studia Malopolskie. W. Rzeczpospolita Polska. Vol. 9. 2021. 102-109 s.

5. Дяченко Т. О., Живко З. Б., Батюк Б. Б., Мохонько Г. А. Прийняття управлінських рішень на основі цінкових мультиплікаторів та фінансово-економічного аналізу в контексті забезпечення продовольчої безпеки. Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць. №6. Київ, 2022. С. 101-109.
http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2022_6_17.

6. Батюк Б. Б. Моделювання прийняття управлінських рішень в процесі реалізації продукції та інвестиційної діяльності. Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць. № 7-8 (254-255). Київ, 2022. С. 138-146.
http://dndiime.org/wp-content/uploads/2022/11/7-8_2022.pdf

7. Батюк Б. Б., Гіряк К. М. Моделювання управлінських рішень щодо реалізації безпекового адаптивного механізму збалансування фінансових ресурсів інноваційно-орієнтованого підприємства в конкурентних умовах економіки знань. Інвестиції: практика та досвід. Економічна наука. № 8. 2023. С. 97-102. DOI: <https://doi.org/10.32702/2306-6814.2023.8.97>. <https://www.nayka.com.ua/index.php/investplan/article/view/1369>.

7. Батюк Б. Б. Інноваційні управлінські рішення в умовах сучасних викликів. Журнал «Наукові інновації та передові технології» (Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»). 2024. № 2(30) 2024. С. 1638. С.364-373. <http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/is sue/view/209/300>

8. Батюк Б. Б., Гіряк К. М. Креативні рішення в системі управління персоналом в умовах війни: виклики та перспективи / Економіка та суспільство: електронний журнал. №59. Одеса, 2024. <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3449>

9. Батюк Б. Б., Вовк М. О., Гіряк Н. А., Кислюк Л. В. Маркетингова стратегія інноваційного безпекового розвитку в контексті управління ресурсозбереженням та технологічної реструктуризації конкурентоспроможного підприємства. Формування ринкових відносин в Україні: Збірник наукових праць. № 1 (272). Київ, 2024. С. 95-102. http://dndiime.org/wp-content/uploads/2024/03/1_2024.pdf

10. Батюк Б. Б., Федірець О. В.,

Броварець О. О.
Оцінювання
ефективності
адаптивного розвитку
агропродовольчої
сфери в контексті
управління змінами.
Агросвіт. № 11. 2024.
С.21-30.
<https://www.nayka.com.ua/index.php/agrosvit/article/view/3842/3877>

Пункт 3.
1. Батюк Б. Б., Гірняк
К. М. Управління
персоналом:
практикум. Львів:
Сполом, 2020. 207 с.
(Рекомендовано
Вченою радою ФЕМ)

Пункт 4.
1. Управління
персоналом в
туристичному бізнесі /
Методичні
рекомендації до
самостійного
вивчення практичних
занять студентами
напряму підготовки
«Туризм» [Текст]:
метод.реком. Батюк
Б.Б. Львів: ЛНУВМБ,
2019. 86 с.
2. Батюк Б.Б. Розробка
і прийняття
управлінських рішень
// Методичні
рекомендації для студ.
спец. «Публічне
управл. та адміністр.»
Львів: ЛНУВМБ, 2019.
76 с.
3. Батюк Б.Б., Радух
Н.Б. Методичні
рекомендації до
виконання
практичних робіт з
дисципліни
«Інноваційний
менеджмент»
студентами напряму
підготовки
«Менеджмент». Львів,
ЛНУВМБ ім.
С.З.Гжицького, 2019.
115 с.
4. Батюк Б.Б., Радух
Н.Б. Методичні
рекомендації до
виконання
самостійної роботи з
дисципліни
«Інноваційний
менеджмент»
студентами напряму
підготовки
«Менеджмент». Львів,
ЛНУВМБ ім.
С.З.Гжицького, 2019.
42 с.
5. Батюк Б.Б. Методи
прийняття
управлінських рішень
// Методичні
рекомендації для
студами ОПП
«Менеджмент» Львів:

ЛНУВМБ, 2020. 112 с.
6. Батюк Б.Б., Гіряк К.М. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт з дисципліни «Управління персоналом» студентами ОПП «Менеджмент». Львів, ЛНУВМБ ім. С.З.Гжицького, 2020. 36 с.
7. Батюк Б.Б., Смолинець І.Б. Управління змінами та інноваціями: методичні рекомендації для виконання практичних занять дисципліни. Львів, 2021. 48 с.
8. Батюк Б.Б., Смолинець І.Б. Управління змінами та інноваціямиметодичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни – Львів, 2021. – 32 с.
9. Батюк Б.Б. Інноваційний менеджмент: методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса / Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти. Батюк Б.Б. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2024. 90 с.
10. Батюк Б.Б. Інноваційний менеджмент: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня освіти, спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса / Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Батюк Б.Б. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2024. 40 с.

Пункт 6.

1. МИНІВ Роман Михайлович – тема дисертації: «Організаційно-економічні засади ефективного функціонування та розвитку птахівничих підприємств». Захист відбувся 14 травня 2008 р. у Державному вищому навчальному закладі «Державний агроекологічний університет» м. Житомир.
2. ГІРНЯК Катерина Михайлівна – тема дисертації: «Функціонування та розвиток підприємств з виробництва свинини». Захист відбувся 17 травня 2011 р. у Львівському національному аграрному університеті, м.Дубляни.
3. ЧЕРЕВКО Вікторія Дмитрівна – тема дисертації: «Зовнішньоекономічна діяльність сільськогосподарських підприємств в умовах глобалізації. Захист відбувся 30 травня 2012 року у Харківському національному технічному університеті сільського господарства ім. П.Василенка, м.Харків.
4. СТАНЬКО Володимир Юрійович – тема дисертації: «Ефективність м'ясного скотарства у сільськогосподарських підприємствах». Захист відбувся 29 жовтня 2013 р. у Львівському національному аграрному університеті, м. Дубляни.
5. РАДУХ Надія Богданівна – тема дисертації: «Фінансове забезпечення ефективного функціонування сільськогосподарських підприємств» Захист відбувся 30 січня 2014 р. Державному вищому навчальному закладі «Державний агроекологічний університет» м. Житомир.
6. ДИНДИН Михайло Львович - тема дисертації:

						<p>«Ефективність вівчарства і козівництва у сільськогосподарських підприємствах». Захист відбувся 26 червня 2014 р. у Державному вищому навчальному закладі «Державний агроекологічний університет» м. Житомир.</p> <p>7. КОШАРСЬКА Наталія Михайлівна - тема дисертації: «Фінансове забезпечення операційної діяльності сільськогосподарських підприємств» Захист відбувся 14.03.2017 р. Львівському національному аграрному університеті, м.Дубляни.</p> <p>Пункт 11. 1. Наукове консультування ТОВ «Оскар Солюшин» Львівська область 2021-2025 рр.</p> <p>Пункт 14. Керівництво студентським науковим гуртком «Інноваційний менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології».</p>	
117818	Михайлицька Ольга Романівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	<p>Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія молока і молочних продуктів, Диплом магістра, Львівська державна академія ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького, рік закінчення: 1999, спеціальність: Технологія зберігання, консервування і переробки молока, Диплом кандидата наук</p>	25	ОК 5. Методологія наукових досліджень	<p>Підвищення кваліфікації: 1. «Наукові публікації», сертифікат №BS 1002, «Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of Science», 21.05.2021 р., (10 годин). 2. ТОВ «Академія цифрового розвитку», сертифікат №19GW-174, тема: "»Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової передвищої освіти», 19 жовтня 2021 року, 1 кредит (30 годин). 3. «Наукові публікації», сертифікат №AA 2817, «Міжнародний досвід у сфері видавничої справи. Успішні публікації в Scopus та Web of Science», 19.11.2021 р., 1 кредит ECTS (30 годин). 4. ЛНУ імені Івана Франка, сертифікат №542/12, Міжнародна науково-</p>

ДК 034367,
виданий
11.05.2006,
Атестат
доцента 12ДЦ
040836,
виданий
22.12.2014

практична конференція присвячена 140-річчю географії у Львівському університеті «Географічна освіта і наука: виклики і поступ», 20.05.2023 р., 2 кредити ЄКТС (60 годин).
5. ПАТ «Львівм'ясомолпроект», довідка №113, тема: «Інноваційні підходи до проектування сучасного технологічного обладнання та підприємств харчової та біологічної промисловості», 26.06.2023 р., 2 кредити ЄКТС (60 годин).
6. Львівський національний університет імені Івана Франка, довідка № 3263-У, тема: «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», 21.12.2023 р., 6 кредитів ЄКТС (180 годин)
7. «Наукові публікації», сертифікат «BS 1002, «Основи наукометрії», 11.10.2023 р., 1 кредит ECTS (30 годин).
8. Європейський інститут інноваційного розвитку, сертифікат №tec-2024-11, «Впровадження інновацій у технології та інженерії: досвід Чехії», 30.05.2024 р., 6 кредитів ЄКТС (180 годин).

Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 15, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов Пункт 1.

1. Наговська В. О., Білик О. Я., Михайлицька О. Р., Сливка Н. Б. Розробка технології кисломолочного напою з безглютеновими злаками. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2023. Вип. 3. С. 5–12.
2. Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Білик О. Я. Перспективність використання вівса для виробництва немолочних

йогуртоподібних напоїв. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2024. Вип. 37. С. 64–70.

3. Nagovska V., Mykhaylytska O., Slyvka N., Bilyk O., Nachak Y. Influence of the biologically active supplement "Immunocort" on the production and quality of the "Mozzarella Ukrainian" cheese. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. 1 (11 (121)). Р. 31–40.

4. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Наговська В. О., Гутий Б. В., Ланиця І. Ф. Проектування технології козиного сиру з прянощами із застосуванням сепаратора-нормалізатора. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 99. С. 86–91.

5. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Обґрунтування та розробка технології імбирного морозива. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки. 2022. № 3. С. 15–19.

6. Nagovska V., Bilyk O., Slyvka N., Mykhaylytska O. Changes in the quality of sour milk curds with candied fruit and dry licorice root during storage. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. 25(99). С. 116–120.

7. Бомба М. Я., Федина Л. О., Сливка Н. Б., Михайлицька О. Р. Інновації у технологіях приготування страв із використанням нетрадиційної сировини. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 100. С. 74–79.

8. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Гутий Б. В., Ковальчук

Р. Л. Розробка рецептур солодкого плавленого сиру лікувально-профілактичного призначення з кріопорошком "Виноград". Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2022. Т. 24, № 97. С. 60–64.

9. Білик О. Я., Сливка Н. Б., Наговська В. О., Михайлицька О. Р. Розробка рецептури морозива з продуктами переробки фініків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 51–56.

10. Гачак Ю. Р., Наговська В. О., Гутий Б. В., Михайлицька О. Р., Кобернюк В. М. Технологічні характеристики плавленого сиру лікувально-профілактичного спрямування із новою фітоспецією "Українська кухня". Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 66–71.

11. Наговська В. О., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Білик О. Я. Розроблення технології спреду із шротом кедрових горіхів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 9–14.

12. Сливка Н. Б., Білик О. Я., Михайлицька О. Р., Наговська В. О. Удосконалення технології сиркових виробів з цукатами з гарбуза. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2019. Т. 21, № 92. С. 47–52.

Пункт 2.

1. Спосіб виробництва кисломолочного напою з маслянки. Патент № 152261 Україна: МПК А23С 9/20 (2006.01). № u 2022 00736 / Ю. Р. Гачак, Б. В. Гутий, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. Я.

Бінкевич, І. В. Яценко;
заявл. 18.02.2022;
опубл. 11.01.2023,
Бюл. № 2. 7 с.

2. Спосіб
виготовлення
твердого сичужного
сиру з мигдалем.
Патент № 134549
Україна / Наговська
В.О., Михайлицька
О.Р., Сливка Н.Б.,
Білик О.Я., Гутий Б.В.
№ у 2018 12228;
заявл. 10.12.2018;
опубл. 27.05.2019,
Бюл. № 10. 5 с.

3. Спосіб виробництва
солодкого йогурту із
кріопорошком
«Виноград». Патент
№ 132652 Україна /
Гачак Ю. Р., Львівська
А. С., Михайлицька О.
Р. № у 2018 07761;
заявл. 10.07.2018;
опубл. 11.03.2019,
Бюл. № 5. 5 с.

4. Спосіб
виготовлення
плавлених сирів з
додаванням
кріопорошку
«Амарант». Патент №
122644 Україна /
Гачак Ю. Р.,
Михайлицька О. Р.,
Гутий Б. В., Дякун Т.
А. № у 2017 05493;
заявл. 02.06.2017;
опубл. 25.01.2018,
Бюл. № 2. 5 с.

5. Спосіб
виготовлення
сиркових мас із
кріопорошком
«Броколі». Патент №
114250 Україна /
Гачак Ю.Р.,
Михайлицька О.Р.,
Ваврисевич Я. С.,
Дякун Т. А. № у 2016
06709; заявл.
21.06.2016; опубл.
10.03.2017, Бюл. № 5.
5 с.

6. Спосіб виробництва
«Наріне» із козиного
молока. Патент №
110907 Україна /
Білик О. Я., Гачак Ю.
Р., Михайлицька О. Р.,
Дякун Т. А. № у 2016
03926; заявл.
11.04.2016; опубл.
25.10.2016, Бюл. №
20. 4 с.

Пункт 3.
1. Світові тенденції
розвитку харчової
індустрії: навчальний
посібник для
здобувачів вищої
освіти спеціальності
181 Харчові технології
/ Уклад.: О. Р.
Михайлицька, В. О.
Наговська, Н. Б.
Сливка, О. Я. Білик.
Львів, 2024. 196 с.

2. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. / Уклад.: О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська, О. Я. Білик. Львів, 2024. 112 с.

3. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: навч. посібн. / Уклад.: О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. М. Деркач. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2023. 128 с.

4. Технології харчових виробництв: навч. посібн. / Уклад. О. Р. Михайлицька, І. М. Деркач, Н. Б. Сливка, Ю. Р. Гачак, О. Я. Білик. Львів, 2021. 214 с.

5. Ваврисевич Я. С., Коваль Г. М., Михайлицька О. Р., Драчук У. Р. Цукри. Цукрозамінники. Підсолоджувачі: навч. посібн. Львів: ФОП Корпан Б. І., 2021. 196 с.

6. Молочні консерви: технологія та обладнання: навч. посібн. / Уклад. В. О. Наговська, Ю. Р. Гачак, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька. Львів: ФОП Корпан Б. І., 2021. 292 с.

7. Цісарик О. Й., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Турчин І. М. Дослідження харчових продуктів: навч. посібн. Львів, 2019. 227 с.

Пункт 4.

1. Методологія наукових досліджень: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Уклад.: О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська, О. Я. Білик. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 23 с.

2. Світові тенденції

розвитку харчової індустрії: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Уклад.: О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 24 с.

3. Методологія харчової науки: методичні вказівки для самостійної роботи здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». / Уклад.: О. Й. Цісарик, О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 24 с.

4. Науково-дослідна робота студентів: навч.-метод. посібн. / Уклад. О. Й. Цісарик, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, Л. Я. Мусій. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2019. 99 с.

5. Методологія харчової науки: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Уклад.: Цісарик О.Й., Михайлицька О.Р., Наговська В.О., Сливка Н.Б., Білик О.Я. Львів, 2024. 83 с.

Пункт 7.
Офіційний опонент кандидатської дисертації
1. Авершиної Анастасії Сергіївни, спец. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (ОНАХТ, 2014 р.).

Пункт 9.
Голова комісії проведення чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170111 «Зберігання, консервування та переробка молока» у Механіко-технологічному коледжі Одеської національної академії харчових технологій.

Пункт 12.
1. Рілло М.-Д., Конський С., Михайлицька О. Аналіз становлення та розвитку харчової промисловості Карпатського регіону. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького: Тези доповідей студентської конференції факультету харчових технологій та біотехнологій (16–17 травня 2024, Львів). Львів, 2024. С. 88–90.
2. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Варивода Ю. Ю., Воськало В. А. Застосування нових біодобавок як смакових складників у молочних продуктах лікувально-профілактичного спрямування. Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень: Матеріали V Міжнародної наукової конференції (7 липня, 2023, Тернопіль, Міжнародний центр наукових досліджень). Вінниця: Європейська наукова платформа, 2023. С. 121–123.
3. Братківська П., Михайлицька О. Сучасний стан харчової промисловості України. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького: Тези

						<p>доповідей конференції (10–11 листопада 2022, Львів). Львів, 2022. С. 58–61.</p> <p>4. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Маланчук Н. І. Нові види кріопорошків як біодобавки у молочних продуктах лікувально-профілактичного призначення. Modern research in world science: Proceedings of the 7th International scientific and practical conference. SPC "Sci-conf.com.ua". Lviv, Ukraine. 2022. Pp. 231-234.</p> <p>5. Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Сливка І. М., Чикачова І. І., Козловець М. О. Застосування фітодобавок при виробництві сиркових мас. Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості: Збірник матеріалів ІХ Міжнародної науково-практичної конференції (18–19 листопада 2021 р., Харків). Харків, 2021. С. 19–20.</p> <p>Пункт 15. Шандра Ю.-М. В. Мала академія наук. ІІ етап Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2019 р. (І місце)</p> <p>Пункт 19. 1. Членкиня Українсько-литовської асоціації «Осередок сировара». 2. Членкиня Товариства мікробіологів України ім. С.М. Виноградського.</p>	
314151	Фреюк Дмитро Васильович	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини	Диплом спеціаліста, Львівська академія ветеринарної медицини, рік закінчення: 1993, спеціальність: ветеринарна медицина	25	ОК 4. Цивільний захист	Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет кораблебудування імені Адмірала Макарова, свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 02066753/0262-20, тема: «Формування

нових професійних компетенцій до викладання дисципліни «Цивільний захист» та кадрове забезпечення напрямку підготовки «Цивільний захист», 03.07.2020 р., 3,6 кредитів ЄКТС (108 годин).

2. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus, сертифікат, «Цивільна оборона та захист у надзвичайних ситуаціях», 11.07.2023 р., 1 кредит ЄКТС (30 годин).

3. Інститут Науково-дослідний Люблінського науково-технологічного парку та IESF Міжнародна фундація науковців та освітян, сертифікат ESN^o15032, «Трансфер освітніх технологій в країнах Європейського Союзу та Україні», 31.07.2023р., 1,5 кредита ЄКТС (45 годин).

Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 4, 14, 19, 20 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов

Пункт 1.

1. Khimich M. S., Piven O. T., Gorobey O. M., Salata V. Z., Freiuk D. V., Naidich O. V. The analysis of the dynamics of detection animal's invasive diseases during veterinary expertise. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary Sciences. 2019. Vol. 21, № 93. P. 149-154.

2. Фреюк Д. В., Стибель В. В. Інтенсивність процесів пероксидного окиснення ліпідів у крові корів за експериментального фасціольозу. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. 2020. Т. 22, № 100. С. 151-155.

3. Фреюк Д. В., Стибель В. В. Активність ензимної ланки системи антиоксидантного захисту організму

корів за експериментального фасціольозу. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. 2021. Т. 23, №101. С. 3-7.

4. Frejuk D. V., Stybel V. V. Protein-synthesizing function of the liver of cows at experimental fasciolosis. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2021. Vol. 4, N 1. P. 12-15.

5. Stybel V., Gutyj B., Gufriy D., Slivinska L., Frejuk D., Kuljaba O., Martyshuk T., Guta Z., Leno M. The effect of butaselmavit and clozaverm A on the antioxidant status of cows in experimental fasciolosis. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary Sciences. 2021. Vol. 23, N. 104. P. 131-135.

Пункт 4.

1. Прогнозування обстановки та оцінка соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій : Навчальний посібник для проведення практичних занять і самостійної роботи здобувачів вищої освіти. - Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024.- 114 с

2. Цивільний захист : метод. рекомендац. для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти ОПІ «Освітні, педагогічні науки» / уклад. Д. Фреюк. Львів, 2023. 21 с.

3. Дашковський О. О., Салата В. З., Сімонов М. Р., Бінкевич В. Я., Фреюк Д. В. Ветеринарно-санітарне інспектування первинної переробки тварин і продуктів з забою. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт з ветеринарно-санітарного інспектування первинної переробки тварин і продуктів з забою. Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». Львів,

							<p>2019. 23 с. Дашковський О. О., Салата В. З., Фреюк Д. В. Програма і щоденник навчальної практики з ветеринарно- санітарного інспектування первинної переробки тварин і продуктів з забою. Навчально- методичний посібник. Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза». Львів, 2020. 45 с.</p> <p>4. Левківська Н. Д., Левківський Д. М., Фреюк Д. В., Собко Г. В. Методичні вказівки для проведення лабораторного заняття з навчальної дисципліни «Епізоотологія та інфекційні хвороби» для студентів спеціальності 211 « Ветеринарна медицина». Львів, 2021. 14 с.</p> <p>5. Дашковський О. О., Салата В. З., Фреюк Д. В. Програма і щоденник навчальної практики з ветеринарно- санітарного інспектування первинної переробки тварин і продуктів з забою. Навчально- методичний посібник. Спеціальність – 212</p> <p>Пункт 14. Керівник постійно діючого студентського наукового гуртка. Пункт 19. - з 1993р. – Член Української асоціації ветеринарних лікарів; - з 2015 р. – відповідальний на циклі БЖД і ЦЗ за навчальну роботу; з 2015 р. – профорг циклу БЖД і ЦЗ.</p> <p>Пункт 20. Заступник тимчасово виконувача обов'язків начальника штабу Цивільного захисту.</p>
345446	Гутий Богдан Володимиро вич	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет громадського розвитку та здоров'я	Диплом спеціаліста, Львівська державна академія ветеринарної медицини ім. С.З. Гжицького, рік закінчення: 2003, спеціальність: 130501	17	ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	Підвищення кваліфікації: 1. Люблінський природничий університет (Люблін, Республіка Польща), сертифікат WZF/34/2021, тема: «Удосконалення практичних навиків та освоєння сучасних методів дослідження впливу ліків на

Ветеринарна медицина,
Диплом спеціаліста,
Львівський державний університет фізичної культури, рік закінчення: 2011,
спеціальність: 7.010203 "Олімпійський та професійний спорт",
Диплом доктора наук ДД 003848, виданий 22.12.2014,
Диплом кандидата наук ДК 041487, виданий 14.06.2007,
Атестат доцента 12ДЦ 035344, виданий 31.05.2013,
Атестат професора АП 000125, виданий 26.06.2017

організм тварин на основі хроматографії та аналітично-екстракційного методу», 15.04.2021р., 6 кредитів ECTS (180 годин).
2. Державний науково-дослідний контрольний інститут ветеринарних препаратів та кормових добавок, сертифікат, стажування у профільних лабораторіях Інституту, акредитованих на відповідність вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 та ДСТУ EN ISO/IEC 17043:2017, 14.04.2023 р., 6 кредитів ЄКТС (180 годин).

Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19, 20 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов

Пункт 1.

1. Mylostyvyi R., Lesnovskay O., Karlova L., Khmeleva O., Kalinichenko O., Orishchuk O., Tsap S., Begma N., Cherniy N., Gutyj B., Izhboldina O. Brown Swiss cows are more heat resistant than Holstein cows under hot summer conditions of the continental climate of Ukraine. Journal of Animal Behaviour and Biometeorology. 2021. Vol. 9, № 4. P. 2134.
2. Yevstafieva V., Melnychuk V., Nagorna L., Stybel V., Gutyj B., Yatsenko I., Petrenko M., Nikiforova O., Filonenko S., Savenkova O., Tahiltseva Y. Observations on the embryonic development of trichuris sylvilagi (Nematoda, trichuridae) under laboratory conditions. Zoodiversity. 2021. Vol. 55, № 4. P. 343–350.
3. Mylostyvyi R., Sejian V., Izhboldina O., Kalinichenko O., Karlova L., Lesnovskay O., Begma N., Marenkov O., Lykhach V., Midyk S., Cherniy N., Gutyj B., Hoffmann G. Changes in the Spectrum of Free Fatty Acids in Blood Serum of Dairy Cows during a

Prolonged Summer Heat Wave. Animals. 2021. Vol. 11, № 12. P. 3391.

4. Yaroshevych N., Stybel V., Gutyj B., Hrymak O., Kushnir L., Kalaitan T., Kondrat I. Analysis of state of public financing of environmental protection. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 6, № 13(114). P. 106–119.

5. Khalak V., Gutyj B., Bordun O., Stadnytska O., Ilchenko M. The biochemical indicators of blood serum and their relationship with fattening and meat qualities of young swine of different inbreed differentiation according to the sazer-fredin index. Scientific Papers. Series D. Animal Science. 2021. Vol. LXIV, № 2. P. 70-75.

6. Boiko O. V., Honchar O. F., Lesyk Y. V., Kovalchuk I. I., Gutyj B. V., Dychok-Niedzielska, A. Z. Effect of consumption of I, Se, S and nanoaquacitrates on hematological and biochemical parameters of the organism of rabbits. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2021. Vol. 12, № 2. P. 335-340.

7. Kiserá Y. V., Martyniv Y. V., Gutyj B. V. Dynamics of morphological, immunological and histological changes in microsporia in guinea pigs. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2021. Vol. 12, № 2. P. 206-211.

8. Honcharova O. V., Paraniak R. P., Kutishchev P. S., Paraniak N. M., Hradovych N. I., Matsuska O. V., Rudenko O. P., Lytvyn N. A., Gutyj B. V., Maksishko L. M. The influence of environmental factors on fish productivity in small reservoirs and transformed waters. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 176-180.

9. Vasylyev D., Priimenko B., Aleksandrova K., Mykhalchenko Y., Gutyj B., Mazur I., Magrelo N., Sus H.,

Dashkovskyy O., Vus U., Kamratska O. Investigation of the acute toxicity of new xanthine xenobiotics with noticeable antioxidant activity. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 315-318.

10. Khalak V., Gutyj B., Stadnytska O., Shuvar I., Balkovskiy V., Korpita H., Shuvar A., Bordun O. Breeding value and productivity of sows of the Large White breed. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 319-324.

11. Borshch O. O., Borshch O. V., Sobolev O. I., Nadtochii V. M., Slusar M. V., Gutyj B. V., Polishchuk S. A., Malina V. V., Korol A. P., Korol-Bezpala L. P., Bezpalyi I. F., Cherniavskiy O. O. Wind speed in easily assembled premises with different design constructions for side curtains in winter. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 325-328.

12. Butsiak H. A., Butsiak V. I., Gutyj B. V., Kalyn B. M., Muzyka L. I., Stadnytska O. I., Luchyn I. S., Rozputnii O. I., Kachan L. M., Melnichenko Yu. O., Sliusarenko S. V., Bilkevich V. V., Leskiv K. Y. Migration of mobile forms of heavy metals into the vegetative mass of plants under local human-caused load. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 239-343.

13. Saranchuk I. I., Vishchur V. Ya., Gutyj B. V., Klim O. Ya. Effect of various amounts of sunflower oil in feed additives on breast tissues' functional condition, reproductivity, and productivity of honey bees. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 344-349.

14. Yaroshevyh N. B., Gutyj B. V., Hrymak O. Ya., Kushnir L. P., Kalaitan T. V., Kondrat I. Y., Shevchuk, O. O. The state of environmental taxation in Ukraine and the main directions of reform. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P.

350-359.
15. Roman L., Sidashova S., Popova I., Levchenko A., Bogach M., Sklyarov P., Ulyzko, S., Koreyba, L., Kushnir, V., Chornyi, V., Gutyj, B. Lateral profile of the pigs' teat line of different Ukrainian breeds. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 360-367.
16. Kalaitan T. V., Stybel V. V., Gutyj B. V., Hrymak O. Ya., Kushnir L. P., Yaroshevych N. B., Vovk M. V., Kindrat O. V. Ecotourism and sustainable development. Prospects for Ukraine. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 1. P. 373-383.
17. Bashchenko M. I., Boiko O. V., Honchar O. F., Sotnichenko Yu. M., Tkach Ye. F., Gavrysh O. M., Nebylytsja M. S., Lesyk Ya. V., Gutyj B. V. The cow's calving in the selection of bull-breeder in Monbeliard, Norwegian Red and Holstine breed. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 236-240.
18. Brezbyn O. M., Guta Z. A., Gutyj B. V., Fijalovych L. M., Karpovskiy V. I., Shnaider V. L., Farionik T. V., Dankovych R. S., Lisovska T. O., Bushuieva I. V., Parchenko V. V., Magrelo N. V., Slobodjuk N. M., Demus N. V., Leskiv Kh. Ya. The influence of HamekoTox on the morphological and biochemical indices of the blood of laying hens in spontaneous fumonisin toxicosis. Ukrainian Journal of Ecology. 2021. Vol. 11, № 2. P. 249-253.
19. Prychepa M., Hrynevych N., Martseniuk V., Potrokhov O., Vodianitskyi O., Khomiak O., Rud O., Kytsockon L., Sliusarenko A., Dunaievska O., Gutyj B., Pukalo P., Honcharenko V., Yevtukh L., Bozhyk L., Prus V., Makhorin H. Rudd (Scardinius Erythropthalmus l., 1758) as a bioindicator of anthropogenic pollution in freshwater bodies. Ukrainian

Journal of Ecology.
2021. Vol. 11, № 2. P.
253-260.

20. Slivinska L. G.,
Vlizlo V. V.,
Shcherbatyy A. R.,
Lukashchuk B. O.,
Gutyj B. V., Drach M.
P., Lychuk M. G.,
Maksymovych I. A.,
Leno M. I., Rusyn V. I.,
Chernushkin B. O.,
Fedorovych V. L., Zinko
H. O., Prystupa O. I.,
Yaremchuk V. Y.
Influence of heavy
metals on metabolic
processes in cows.
Ukrainian Journal of
Ecology. 2021. Vol. 11,
№ 2. P. 284-291.

21. Sobolev O. I.,
Lisohurska D. V.,
Pyvovar P. V.,
Topolnytskyi P. P.,
Gutyj B. V., Sobolieva S.
V., Borshch O. O.,
Liskovich V. A.,
Verkholiuk M. M.,
Petryszak O. Y., Kuliaba
O. V., Golodiuk I. P.,
Naumjuk O. S.,
Petryszak R. A., Dutka
H. I. Modeling the
effect of different dose
of selenium additives in
compound feed on the
efficiency of broiler
chicken growth.
Ukrainian Journal of
Ecology. 2021. Vol. 11,
№ 2. P. 292-299.

22. Fedorovych E. I.,
Fedorovych V. V.,
Semchuk I. Y., Fedak N.
M., Ferenents L. V.,
Mazur N. P., Bodnar P.
V., Kuziv M. I.,
Fedorovych O. V.,
Orihivskiy T. V., Gutyj
B. V., Slusar M. V.,
Petriv M. D., Fyl S. I.
Genetic potential and
breeding value of
animals – an essential
component of the
genetic progress in
dairy cattle. Ukrainian
Journal of Ecology.
2021. Vol. 11, № 2. P.
306-312.

23. Hrynevych N.,
Prychepa M.,
Kovalenko Yu.,
Vodianitskyi O.,
Svitelskyi M., Fotin O.,
Zahorui L.,
Zharchynska V., Gutyj
B., Kulish S.,
Honcharenko V.,
Velesyk T., Sachuk R.,
Stravsky Ya., Boltyk N.
The role of macrophytes
in waterfowl
reproduction.
Ukrainian Journal of
Ecology. 2021. Vol. 11,
№ 2. P. 320-326.

24. Khorolskyi A.,
Yevstafieva V.,
Kravchenko S.,

Pishchalenko M., Vakulenko Y., Gutyj B. Specifics of the morphological identification of the pathogen of passaluariasis of rabbits. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2021. Vol. 12, № 4. P. 702-709.

25. Horalskyi L. P., Ragulya M. R., Glukhova N. M., Sokulskiy I. M., Kolesnik N. L., Dunaievskaya O. F., Gutyj B. V., Goralska I. Y. Morphology and specifics of morphometry of lungs and myocardium of heart ventricles of cattle, sheep and horses. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2022. Vol. 13, № 1. P. 53-59.

26. Lesyk Y. V., Dychok-Niedzielska A. Z., Boiko O. V., Honchar O. F., Bashchenko M. I., Kovalchuk I. I., Gutyj B. V. Hematological and biochemical parameters and resistance of the organism of mother rabbits receiving sulfur compounds. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2022. Vol. 13, № 1. P. 60-66.

27. Karpenko Y., Hunchak Y., Gutyj B., Hunchak A., Parchenko M., Parchenko V. Advanced research for physico-chemical properties and parameters of toxicity piperazinium 2-((5-(furan-2-YL)-4-phenyl-4H-1,2,4-triazol-3-YL)THIO)acetate. ScienceRise: Pharmaceutical Science. 2022. Vol.2, № 36. P. 18-25.

28. Pepko V., Orobchenko O., Sachuk R., Gutyj B., Stravskyy Y., Velesyk T., Katsaraba O. The influence of veterinary and zootechnical measures on the content of essential microelements and the quality of meat of wild deer-like in the western region of Ukraine. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. 2023. Vol. 12, № 4. P. e9344

29. Mylostyvyi R, Izhboldina O, Midyk S, Gutyj B, Marenkov O, and Kozyr V (2023).

The Relationship between Warm Weather and Milk Yield in Holstein Cows. *World's Veterinary Journal*. 2023. Vol. 13, № 1. P. 134-143.

30. Bashchenko M. I., Boiko O. V., Honchar O. F., Sotnichenko, Y. M., Lesyk, Y. V., Iskra R. Y., Gutyj, B. V. Peculiarities of growth and further productivity of purebred and crossbred cows. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2023. Vol. 14, № 1. P. 118-124.

31. Koreneva Y. M., Orobchenko O. L., Romanko, M. Y., Malova N. G., Sachuk R. M., Gutyj B. V., Radzykhovskiy M. L. Influence of high-bromine poultry products on clinical-biochemical blood parameters of white rats. *Regulatory Mechanisms in Biosystems*. 2023. Vol. 14, № 1. P. 125-130.

32. Dunaievska O, Sokulskyi I, Radzykhovskii M, Gutyj B, Dyshkant O, Khomenko Z, Brygadyrenko V. (2024). Immunophysiological State of Dogs According to the Immunoregulatory Index of Their Blood and Spleens. *Animals*. 2024. Vol. 14, № 5. 706.

33. Mylosyvyi R., Skliarov P., Izhboldina O., Chernenko O., Lieshchova M., Gutyj B., Marenkov O., Eddine Rahmoun D. The effectiveness of an automated heat detection system in Brown Swiss heifers when using sexed semen at a large dairy unit. *Veterinarska stanica*. 2024. Vol. 55, № 2. P. 157-167.

34. Mykhalko O., Povod M., Gutyj B., Korzh O., Mironenko O., Karunna T., Bilokopytov V., Krempa N. The influence of the ventilation system in the room for rearing pigs and the type of feeding on the indicators of microclimate and productivity of pigs. *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and*

Rural Development. 2024. Vol. 24, № 1. P. 635-652.

35. Povod M., Mykhalko O., Gutyj B., Verbelchuk T., Kalynychenko H., Vyslotska L., Ivakhiv M. The dependence of piglet productivity on the method of feed preparation and the feeding of piglets. Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development. 2024. Vol. 24, № 1. P. 787-798.

36. Povod M., Mykhalko O., Gutyj B., Borshchenko V., Verbelchuk T., Lavryniuk O., Shostia H., Shpyrna I. Growth intensity and feeding efficiency of surgically and immunologically castrated male pigs on a liquid type of feeding. Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development. 2024. Vol. 24, № 1. P. 799-810.

37. Horalskyi L. P., Ragulya M. R., Kolesnik N. L., Sokulskyi I. M., Gutyj B. V. Peculiarities of macro- and cytometric assessment of morphological structures of the domestic pig heart. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2024. Vol. 15, № 1. P. 55-61.

38. Zazharskyi V. V., Bigdan O. A., Parchenko V. V., Karpenko Y. V., Zazharska N. M., Mykhailiuk Y. O., Kulishenko O. M., Davydenko P. O., Kulish S. M., Gutyj B. V. Toxicity parameters of a new 1,2,4-triazole derivative when subcutaneously injected to guinea pigs. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2024. Vol. 15, № 1. P. 166-170.

39. Boiko O. V., Nebylytsja M. S., Honchar O. F., Osokina T. G., Lesyk Y. V., Gutyj B. V. Methods of assessing emissions of contaminants from sties into the air. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2024. Vol. 15, № 1. P. 183-187.

40. Polupan I., Bezymennyi M., Rudoi

O., Nychyk S.,
Mezhenskyi A.,
Tuyakhov M., Lozhkina
O., Radzykhovskiy,
Gutyj B., Ihnatovska M.
Spatial and temporal
analysis of rabies and
effectiveness of the oral
rabies vaccination
program in Ukraine.
Biosystems Diversity.
2024. Vol. 32, № 2. P.
193–202.

41. Kondro M. M.,
Verveha B. M., Gutyj B.
V., Beregova T. V.,
Spivak M. Y.
Mitochondrial
dysfunction of the inner
membrane of
hepatocytes in the
development of
glutamate-induced
steatohepatosis and its
correction. Regulatory
Mechanisms in
Biosystems. 2024. Vol.
15, № 2. P. 212-218.

42. Martyniv Y. V.,
Kisera Y. V., Gutyj B. V.
Comparative analysis of
etiological factors of
infectious urocystitis of
dogs and cats.
Regulatory Mechanisms
in Biosystems. 2024.
Vol. 15, № 2. P. 315-
320.

43. Ohloblina M.,
Alireza P., Bushuieva I.,
Parchenko V., Tüzün B.,
Gutyj B. Molecular
descriptors and in silico
studies of 4-((5-
(decylthio)-4-methyl-
4n-1,2,4-triazol-3-
yl)methyl)morpholine
as a potential drug for
the treatment of fungal
pathologies.
Computational Biology
and Chemistry. 2024.
Vol. 113. P. 108206.

44. Ogloblina M.,
Bushuyeva I.,
Parchenko V., Gutiy B.,
Zazharskyi V.,
Davydenko P.,
Kulishenko O.
Computer models for
the prediction of
antimicrobial activity of
4-((5-(decylthio)-4-
methyl-4h-1,2,4-triazol-
3-yl)methyl)morpholine
as a potential medicine.
Voprosy khimii i
khimicheskoi
tekhnologii. 2024. Vol.
4. P. 124-132.

Пункт 2.
1. Спосіб корекції
системи
антиоксидантного
захисту курей-несучок
при умові кадмієвого
навантаження: пат.
145559 Україна. №
u202003378; заявл.
03.06.2020; опубл.

28.12.2020, Бюл. № 24. 4 с.

2. Спосіб профілактики ускладнень при проведенні нехірургічної трансплантації ембріонів у великої рогатої худоби: пат. 145560 Україна. № u202003381; заявл. 03.06.2020; опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24. 4 с.

3. Спосіб біокорекції ензимої ланки антиоксидантної системи організму глибоко тільних корів за інтенсивної технології виробництва молока: пат. 149282 Україна. № u202101872; заявл. 09.04.2021; опубл. 04.11.2021, Бюл. № 44. 4 с.

4. Спосіб визначення штамів ентерококів для створення пробіотичної закваски: пат. 149039 Україна. № u202101868; заявл. 09.04.2021; опубл. 13.10.2021, Бюл. № 41. 4 с.

5. Спосіб оцінки генетичного потенціалу молочної продуктивності корів Української чорно-рябої молочної породи: пат. 149038 Україна. № u202101866; заявл. 09.04.2021; опубл. 13.10.2021, Бюл. № 41. 5 с.

6. Спосіб корекції раціону курчат у постінвазійний період: пат. 150058 Україна. № u202102833; заявл. 28.05.2021; опубл. 30.12.2021, Бюл. № 52. 2 с.

7. Спосіб корекції годівлі бугайців в умовах техногенного забруднення довкілля кадмієм: пат. 150057 Україна. № u202102832; заявл. 28.05.2021; опубл. 30.12.2021, Бюл. № 52. 2 с.

8. Спосіб оцінки м'ясної продуктивності відгодівельної худоби: пат. 152512 Україна. № u2022 02611; заявл. 20.07.2022; опубл. 15.02.2023, Бюл. № 7. 4 с.

9. Спосіб оцінки м'ясності відгодівельної худоби

та пов'язаних з нею морфологічного і хімічного складу яловичини: пат. 152513 Україна. № u2022 02612; заявл. 20.07.2022; опубл. 15.02.2023, Бюл. № 7. 5 с.

10. Спосіб виготовлення сиркових мас, збагачених приправою: пат. 155563 Україна. № u202302269; заявл. 12.05.2023; опубл. 14.03.2024; Бюл. № 11/2024. 4 с.

11. Спосіб підвищення продуктивності і збереження поросят при відлученні: пат. 155564 Україна. № u202302271; заявл. 12.05.2023; опубл. 14.03.2024; Бюл. № 11/2024. 5 с.

12. Спосіб корекції годівлі бугайців в умовах техногенного забруднення довкілля свинцем та кадмієм: пат. 155575 Україна. № u202303729; заявл. 02.08.2023; опубл. 14.03.2024; Бюл. № 11/2024. 6 с.

13. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 128435
Монографія «Синтез, перетворення, хімічна модифікація та біологічна активність похідних 1,2,4-триазолу». Автор (співавтори)
Оглобліна Мирослава Володимирівна,
Притула Руслан Леонідович, Карпенко Юрій Вікторович, Парченко Володимир Володимирович, Бушуєва Інна Володимирівна, Шматенко Олександр Петрович, Гутий Богдан Володимирович

Пункт 3.
1. Оглобліна М. В.,
Притула Р. Л.,
Карпенко Ю. В.,
Парченко В. В.,
Бушуєва І. В.,
Шматенко О. П.,
Гутий Б. В. Синтез, перетворення, хімічна модифікація та біологічна активність похідних 1,2,4-триазолу» : монографія.
Миколаїв:
Видавництво ЧНУ імені Петра Могили, 2024. 212 с.

2. Мартишук Т. В.,
Гутий Б. В.
Імунофізіологічний
стан та
антиоксидантний
потенціал організму
поросят за умов
оксидативного стресу
та дії коригуючих
чинників :
монографія. Львів :
СПОЛІОМ, 2021. 108 с.
3. Гачак Ю. Р., Гутий
Б. В. Розробка
технології,
органолептичні та
технологічні
характеристики
козиного сиру із
спеціями. Scientific
foundations of solving
engineering tasks and
problems. Collective
monograph. Boston
2021. Library of
Congress Cataloging-in-
Publication Data. ISBN
978-1-63848-664-0.
doi:
10.46299/ISG.2021.MO
NO.TECH.II
4. Гутий Б.В., Козенко
О.В., Мартишук Т.В.,
Двилюк І.В., Магрело
Н.В., Сус Г.В., Вороняк
В.В., Висоцький А.О.,
Вус У.М., Кремпа Н.Ю.
Інтелектуальна
власність: навчальний
посібник. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2022. 367
с.
5. Левківська Н.,
Левківський Д., Гутий
Б. Визначення
економічної
ефективності
проведених
ветеринарних заходів:
навчальний посібник.
Львів : СПОЛІОМ,
2020. 103 с.
6. Гутий Б. В., Семенів
Б. С., Гутий А. В.,
Барнич Д. А. Техніка
боксу (основні
поняття): навчальний
посібник. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2020. 158
с. 2-е перевидання.
7. Слободюк Н. М.,
Гутий Б. В.
Ветеринарна
токсикологія:
навчальний посібник.
Львів: ЛНУВМБ імені
С.З. Гжицького, 2019.
168 с.
8. Гунчак В. М., Гутий
Б. В., Винярска А. В.,
Васів Р. О.
Навчальний посібник
для лабораторно-
практичних занять з
“Ветеринарної
фармакології”. Львів:
ЛНУВМБ імені С.З.
Гжицького, 2019. 276
с.

Пункт 4.

1. Гутий Б. В., Козенко О. В., Двилюк І.В., Вус У.М., Магрело Н.В., Сус Г.В., Висоцький А.О., Кремпа Н.Ю., Мартишук Т.В.

Гігієнічна оцінка повітряного середовища: методичні рекомендації. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2022. 52 с.

2. Гутий Б. В., Сус Г. В., Козенко О. В., Двилюк І. В., Магрело Н. В., Вус У. М., Кремпа Н. Ю., Мартишук Т. В., Висоцький А. О.

Методичні рекомендації для лабораторних занять за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» з дисципліни «Загальна гігієна». Львів, 2022. 25с.

3. Бордун О. М., Халак В. І., Гутий Б. В., Тодорюк В. Б., Химинець П. С.

Комплексна оцінка свиноматок за показниками відтворювальних якостей з урахуванням рівня їх адаптації, походження та лінійної належності: метод. рекомендації. Львів: «Сполом», 2023. 66 с.

Пункт 6.

1. Вархоляк Ірина Степанівна, захистила дисертацію доктора філософії з ветеринарної медицини 22 жовтня 2020 р. за спеціальністю 211

«Ветеринарна медицина». Тема: «Фармакодинаміка кардіопрепарату за патологій серцево-судинної системи у собак». Диплом ДР 000815

2. Лавришин Юлія Юріївна, захистила дисертацію доктора філософії з ветеринарної медицини 22 жовтня 2020 р. за спеціальністю 211

«Ветеринарна медицина». Тема: «Фармакокорекція імунної системи молодняку великої рогатої худоби при кадмієвому навантаженні». Диплом ДР 000816;

3. Мартишук Тетяна
Василівна, захистила
кандидатську
дисертацію 10
листопада 2020 р. за
спеціальністю
03.00.13 «Фізіологія
людини і тварин».

Тема:

«Імунофізіологічна
адаптація й
антиоксидантний
потенціал організму
тварин за умов
оксидативного стресу
та дії коригуючих
чинників». Диплом
ДК № 058916

4. Слободян Соломія
Олківна, захистила
кандидатську
дисертацію 07 травня
2021 р. за
спеціальністю

16.00.04

«Ветеринарна
фармакологія та
токсикологія». Тема:
«Фармакокорекція
системи

антиоксидантного
захисту організму
тварин за свинцево-
кадмієвого

навантаження».

Диплом ДК №

060960

5. Остап'юк Андрій
Юрійович, захистив

кандидатську
дисертацію 06 травня
2021 р. за

спеціальністю

16.00.04

«Ветеринарна
фармакологія та
токсикологія». Тема:
«Стан захисних
систем організму

птиці за
експериментального

хронічного кадмієвого

токсикозу та дії

коригувальних

чинників». Диплом

ДК № 060959

6. Саїд Валід Самір,
захистив дисертацію

доктора філософії з
ветеринарної
медицини 16 грудня

2021 р. за

спеціальністю 211

«Ветеринарна

медицина». Тема:

«Стан захисних

систем організму

собак за токсикаротної

інвазії та деякі

фактори їх регуляції».

Диплом ДР №

0003862

Пункт 7.

1. Член
спеціалізованої вченої
ради Д 35.826.03

Львівського

національного

університету

ветеринарної

медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 7 засідань;

2. Офіційний опонент дисертації на здобуття наукового ступеня доктора ветеринарних наук Сачука Романа Миколайовича, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

3. Голова одноразової ради ДФ 35.826.005 Єреська Вадима Івановича на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

4. Голова одноразової ради ДФ 35.826.009 Закревської Марти Володимирівни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

5. Рецензент одноразової ради ДФ 35.826.012 Івашків Юлії Андріївни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

6. Рецензент одноразової ради ДФ 35.826.007 Шевчук Марії Олегівни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна медицина. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, 2021

7. Офіційний опонент дисертації на здобуття ступеня доктора філософії з галузі 21 – ветеринарна

медицина Хуецін
Zhao, Сумський
національний
аграрний університет,
2023.

8. Офіційний опонент
дисертації на здобуття
ступеня доктора
філософії з галузі 21 –
ветеринарна
медицина Кошевий
Всеволод Ігорович,
Державний
біотехнологічний
університет, 2023.

9. Офіційний опонент
дисертації на здобуття
ступеня доктора
філософії з галузі 21 –
ветеринарна
медицина Коваленко
Дмитра
Олександровича,
Національний
університет
біоресурсів та
природокористування
України, 2024.

10. Офіційний
опонент дисертації на
здобуття ступеня
доктора філософії з
галузі 21 –
ветеринарна
медицина Голубенко
Олени Олександрівни,
Одеський
національний
аграрний університет,
2024.

Пункт 8.

1. Головний редактор
журналу «Науковий
вісник Львівського
національного
університету
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького», з
2007 р.

2. Головний редактор
журналу «Ukrainian
Journal of Veterinary
and Agricultural
Sciences»

3. Член редакційної
ради журналу
«Regulatory
Mechanisms in
Biosystems», який
індексується у
наукометричній базі
Web of science, з 2017
р.

4. Керівник проекту
на тему: «Способи
корекції препаратами
на основі рослинної
сировини захисних
систем організму
тварин та птиці за
різних негативних
чинників» 2020-2021
рр. на суму 554,88 тис.
грн. (МОН України).

5. Керівник проекту на
тему: «Наукове
обґрунтування

превентивних та профілактичних заходів у продуктивних тварин за умов техногенного навантаження в контексті забезпечення продовольчої безпеки держави» 2024-2026 рр. на суму 1650 тис. грн. (МОН України).

Пункт 9.
Експерт із фахового напрямку МОН України «Наукові проблеми сільського, лісового і садово-паркового господарства, ветеринарії».

Пункт 11.
Державна установа «Інститут зернових культур НААН» (2021 р.)

Пункт 12.
1. Lytvyn N., Rudenko O., Gutyj B. Assessment of the quality of pond waters of Lviv region and prospects for the use of phytoplankton biomass in these reservoirs. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Agricultural Sciences, 2021. Vol. 23, № 95. P. 108-113.
2. Rudenko O., Lytvyn N., Gutyj B. Assessment of microbiological indicators and monitoring of a sociological survey of the quality of sources in the city of Lviv. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Agricultural Sciences, 2021. Vol. 23, № 94. P. 81-85.
3. Nichiporuk S., Radzikhovskiy M., Gutyj B. Overview: eutanasia and methods of antanasia of animals. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Veterinary sciences, 2022. Vol. 24, №105. P. 141-148.
4. Niedzwiedz A., Maksymovych I., Gutyj B., Slivinska L., Stronskyi Y., Leno M., Chemushkin B., Rusyn V., Leno Y., Karpovskiy V., Leskiv K. Equine metabolic syndrome. Bulletin of Poltava State

						<p>Agrarian Academy, 2022. №1. P. 194-200.</p> <p>5. Халак В. І., Гутий Б. В., Бордун О. М. Лужна фосфатаза сироватки крові та її зв'язок з відгодівельними і м'ясними якістьями молодняку свиней різної внутріпородної диференціації за індексом Ліві. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво». 2023. Т. 2, №53. С. 56-62.</p> <p>Пункт 14. Керівник постійно діючого студентського наукового гуртка.</p> <p>Пункт 19. Академік НАН ВО України. Член наукового товариства анатомів, гістологів, ембріологів та топографоанатомів України. Почесний президент ліги бойових мистецтв України.</p> <p>Пункт 20. 1. Ветеринарний фельдшер фермерського господарства Цана Р.М. (с. Іванівці) (2001-2003 рр.). 2. Головний лікар ветеринарної медицини ТзОВ «Дружба» (с. Кізлів) (3.07.2003-30.12.2003 р.).</p>	
256402	Диндин Михайло Львович	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки та менеджменту	<p>Диплом магістра, Львівська комерційна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 024079, виданий 23.09.2014, Атестат доцента АД 009862, виданий 01.02.2022</p>	18	<p>ОК 3 Інформаційні технології у наукових дослідженнях</p>	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Європейському соціально-технічному університеті в Радомі відділення інформаційних технологій (Варшава, Республіка Польща), сертифікат № ТН-102-210813, тема: "Технічні інновації та інформаційні технології в менеджменті", 20.10.2021р., 6,0 кредитів ECTS (180 годин).</p> <p>Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 3, 4, 11, 14, 19 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов</p> <p>Пункт 1. 1. Anatoliy N. Tryhuba, Bogdan V. Batyuk,</p>

Mikhail L. Dyndyn
Coordination of
Configurations of
Complex
Organizational and
Technical Systems for
Development of
Agricultural Sector
Branches // Journal of
Automation and
Information Sciences,
Volume 52, Issue 2,
2020. pages 63-76.

Пункт 3.

1. Диндин М. Л.
Методико-прикладні
засади управління
інвестиційно
інноваційним
забезпеченням
цифрової
трансформації
економіки України.
колективна
монографія / М.Ю.
Барна, Н.М.
Руцишин, І.П.
Андрушків, О.С.
Грицак, І.Б. Франчук,
О.В. Литвин. Львів:
Вид-во АТБ «ННБК»,
2022. 380 с.

Пункт 4.

1. Кіндрат О. В.,
Диндин М. Л. ,
Рамський І. О
Комп'ютерні мережі і
телекомунікації.
Методичні вказівки
для проведення
лабораторних занять
для студентів
економічних
спеціальностей Львів,
2019. 52 с.

2. Кіндрат О. В.,
Диндин М. Л.
Навчальна практика з
дисципліни: «Основи
інформаційних
технологій в
сучасному
управлінні»:
Методичні
рекомендації з
проходження
практики,
оформлення та
захисту звіту для
студентів початкового
(короткий цикл) рівня
вищої освіти ОП
«Маркетинговий
менеджмент»
спеціальності 073
«Менеджмент» Львів,
2019. 26 с.

3. Диндин М. Л.
Методичні
рекомендації для
проведення
лабораторних занять з
дисципліни «Основи
інформаційних
технологій в
сучасному управлінні
для студентів
початкового
(короткий цикл) рівня
вищої освіти ОП

«Маркетинговий менеджмент» спеціальності 073 «Менеджмент». Частина I. Львів, 2019. 48 с.

4. Диндин М. Л. Методичні рекомендації для проведення лабораторних занять з дисципліни «Основи інформаційних технологій в сучасному управлінні для студентів початкового (короткий цикл) рівня вищої освіти ОП «Маркетинговий менеджмент» спеціальності 073 «Менеджмент». Частина II. Львів, 2019. 50 с.

5. Степанюк О. І., Диндин М. Л., Рамський І. О. Мережеві технології та системне адміністрування. Методичні рекомендації для проведення практичних занять для студентів спеціальності Менеджмент ІТ-сфери: Львів, 2021. 44 с.

6. Диндин М. Л., Чопей Р. С. Інформаційні технології : Методичні вказівки для проведення лабораторних занять для студентів зі спеціальності харчові технології. Львів, 2020. 48 с.

Пункт 11.

1. Наукове консультування Головного управління Держгеокадастру у Хмельницькій області щодо дослідження ефективності управлінських рішень, які стосуються проблемним питань у сфері земельних відносин на місцевому рівні.

2. Наукове консультування ресурсно-інформаційного центру м. Львів.

Пункт 14.

1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інформаційні технології у сучасному управлінні» для ОС «Магістр».

						2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Web-технології в менеджменті».	
						Пункт 19. Член консультативного центру інтернет-компанії Reintech м. Львів.	
305639	Мусій Любов Ярославівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій та біотехнології	<p>Диплом спеціаліста, Львівська національна академія ветеринарної медицини імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом кандидата наук ДК 031920, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 002718, виданий 23.05.2019</p>	10	ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Львівський торговельно-економічний університет, сертифікат №139/16, тема: «Підвищення педагогічної майстерності та професійного рівня», 10.04.2023 р., 6,0 кредитів (180 годин). 2. ТОВ МК «ГАЛИЧИНА», Сертифікат №03, тема: «Принципи повного й раціонального використання молока», 02.08.2024 р., 4 кредити (120 годин).</p> <p>Досягнення у професійній діяльності: п. 1, 2, 3, 4, 8, 12,14 відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов</p> <p>Пункт 1. 1. Musiy L. Y., Tsisaryk O. Y., Slyvka I. M., Kushnir I. I. Antagonistic activity of strains of lactic acid bacteria isolated from Carpathian cheese. Regulatory Mechanisms in Biosystems. 2020. Vol. 11, No 3. P. 572–578. 2. Slyvka I., Tsisaryk O., Musii L., Kushnir I., Koziorowski M., Koziorowska A. Identification and Investigation of properties of strains Enterococcus spp. Isolated from artisanal Carpathian cheese. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. 2022. Vol. 39. 102259. 3. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М., Готіна О. Дослідження оксидантної стабільності кисловершкового масла під час зберігання. Наукові праці Національного університету харчових</p>

технологій. 2019. Т. 25, № 5. С. 249–258.

4. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Дослідження властивостей традиційних карпатських сирів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2019. Т. 21, № 91. С. 69–78.

5. Kushnir I. I., Tsisaryk O. Y., Shalovylo S. H., Gutyj B. V., Kushnir G. V., Slyvka I. M., Musiy L. Y. The ability of enterococci extracted from traditional Carpathian cheese bryndza to produce biologically active substances. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences. 2020. V. 3, № 3. P. 15–19.

6. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М., Єреміца Н. Використання стевії у технології йогурту. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 56–62.

7. Кушнір І. І., Цісарик О. Й., Кушнір І. М., Семен І. С., Сливка І. М., Мусій Л. Я. Властивості сформованих композицій пробіотичних штамів, виділених із карпатської бринзи. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 22, № 93. С. 119–125.

8. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Технологія м'якого сиру типу Камамбер із різними бактеріальними препаратами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2020. Т. 23, № 93. С. 63–73.

9. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології смузі геродієтичного призначення. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 23, № 95. С. 38–45.

10. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту, збагаченого селеном. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2021. № 28. С. 21–29.
11. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Дроник Г. В., Мусій Л. Я., Сенченко О. Д. Технологія йогурту «Карпатський» із використанням штаму *Enterococcus faecium*, як допоміжної культури з пробіотичними властивостями. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2021. Т. 24, № 96. С. 48–56.
12. Slyvka I., Tsisaryk O., Musii L., Kushnir I., Koziorowski M., Koziorowska A. Identification and investigation of properties of strains *Enterococcus* spp. isolated from artisanal Carpathian cheese. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. 2022. Vol. 39. 102259.
13. Сливка І. М., Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Герун О. Розроблення технології кисломолочного продукту з підвищеним вмістом білка. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2023. Т. 25, № 100. С. 94–100.
14. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій». 2024. Т. 30, № 2. С. 169–179.
15. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М., Луцик І. М. Розроблення технології функціонального молочного продукту з фітокомпонентами. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології. 2024. Т. 26, № 101. С. 156–163.

Пункт 2.
1. Спосіб виготовлення кисловершкового масла з пробіотичними властивостями. Патент № 94997 Україна / Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. № u 201406295; заявл. 06.06.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. 5 с.
2. Спосіб виготовлення кисловершкового масла з функціональними властивостями. Патент № 95115 Україна / Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. № u 201407283; заявл. 27.06.2014; опубл. 10.12.2014, Бюл. № 23. 5 с.
3. Спосіб виготовлення кисловершкового масла у весняно-літній період року. Патент № 23165 Україна / Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. № u 201707283; заявл. 27.08.2016; опубл. 15.11.2016, Бюл. № 45. 5 с.
4. Спосіб виробництва йогурту із включенням штамів бактерій, виділених із традиційний карпатських молокопродуктів. Патент №154723 Україна / Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я., Вовк М. І. № u 2022 04546; заявл. 02.12.2022, опубл.13.12.02.2023, Бюл. № 50. 5 с.
ТУ
1. Масло кисловершкове з пробіотичними властивостями. Технічні умови України: ТУ У 10.5-00492990-006:2014. Затв. ДНДКІ ветпрепаратів та кормових добавок, ТК 132 «Засоби захисту тварин, корми та кормові добавки» від 12.12.2014 р.». 24 с.

Пункт 3.
1. Цісарик О. Й., Білик О. Я., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Хімія і фізика молока: навч. посіб. Львів. 2019. 200 с. (Гриф ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького)
2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Ліпиди молока:

попередники, синтез, властивості : монографія. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, «Магнолія 2006», 2022. 292 с.
3. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка Н. Б., Сливка І. М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с.
4. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайлицька О. Р., Мусій Л. Я. Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с.
5. Науково-дослідна робота студентів: навч.-метод. посібн. / Уклад. О. Й. Цісарик, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, Л. Я. Мусій. Львів: ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького, 2019. 99 с.

Пункт 4.
1. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / Уклад.: Цісарик О. Й., Мусій Л. Я. Львів. 2024. 32 с.
2. Методичні рекомендації до

проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 22 с.

3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2024. 47 с.

4. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока» / Уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. В. Скульська, О. Я. Білик, Л. Я. Мусій, І. М. Сливка, І. В. Лучка. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2024. 23 с.

Пункт 8.
1. Виконавець госпдоговірної теми 270-07-21 «Розроблення

заквашувального препарату для йогурту «Карпатський» із залученням штамів молочнокислих бактерій, виділених із традиційних карпатських продуктів» (МК «Галичина»), 2021 р. Член редакційної колегії Наукового вісника ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького», з вересня 2019 р.

Пункт 12.

1. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка І. М. Розроблення технології сиркових виробів з використанням рослинної сировини. Тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2022 р. С. 22–23.
2. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Коваль Г. М., Сливка І. М. Розроблення технології йогурту з геродістичними властивостями. Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2022. С. 238–240.
3. Скульська І. В., Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л. Я., Семен І. С. У карпатський край – по молочний звичай. Мир Продуктов, 2019. № 5. С. 27–29.
4. Мілованова А., Мусій Л. Я. Розроблення технології йогурту з насінням льону. Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького (до 30-річчя від створення факультету харчових технологій та біотехнологій): Тези доповідей конференції. Львів, 10–11 листопада 2022. 2022. С. 67–71.
5. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Мусій Л.

Я. Розроблення технології м'якого сирного продукту з нутовим борошном. Тези доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості. Тернопіль, 2023 р. С. 26-28.

6. Мусій Л. Я., Цісарик О. Й., Сливка І. М. Використання насіння соняшника у технології йогурту. Програма та тези матеріалів XII Міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції». Київ, 2023. С. 251-253.

7. Колодрубєць В., Мусій Л. Я. Розробка рецептури кисломолочного сиру функціонального призначення. Тези доповідей студентської конференції Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові). Львів, 16–17 травня 2024 р. С. 71–73.

8. Гусаковський Ю., Жуков Г., Мусій Л. Я. Використання антиоксидантів у технології молочних продуктів. Тези доповідей студентської конференції Дні студентської науки у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького (до 240-річчя започаткування викладання ветеринарної медицини у Львові). Львів, 16–17 травня 2024 р. С. 93-96.

Пункт 14.
Колодрубєць Вікторія,
II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю

							«Харчові технології» 2022-2023 н.р. (диплом III ступеня). Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Пізнай науку»
--	--	--	--	--	--	--	--

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань.</i>	☒	ОК 1. Ділова іноземна мова	Викладання матеріалу проводиться такими методами: граматично-перекладний метод; аудіо-лінгвальний метод; кейс-метод; безпосередній метод; науково-дослідна робота; самостійна робота студента.	Форма оцінювання – залік. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання. Підсумковий контроль засвоєння розділу здійснюється по завершенню його вивчення. Оцінка засвоєння проводиться на підсумковому контрольному занятті у вигляді усного чи письмового опитування. Методи контролю знань студентів: тести, усне опитування, написання письмових робіт, презентації в PowerPoint, Canva або Prezi. Під час семестрового контролю враховуються результати здачі усіх видів навчальної роботи, згідно із структурою залікових кредитів.
		ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	Вивчення навчальної дисципліни базується на основі засвоєння теоретичного матеріалу, оволодіння практичними навичками, виконання самостійної роботи студента. Основними видами навчальних занять є лекції, практичні заняття, самостійна робота студентів. Читання лекцій проводяться із використанням візуальних мультимедійних засобів. Самостійна робота здійснюється з метою: відпрацювання та засвоєння навчального матеріалу, визначеного тематичним планом для самостійних	Форма оцінювання – залік. Успішність студентів оцінюється шляхом проведення поточного контролю, а також підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях упродовж семестру у вигляді тестування, усного опитування. Поточний тестовий контроль охоплює 1–2 теми практичних занять. Варіанти поточного тестового контролю включають 30 запитань залежно від об'єму теми.

	занять; закріплення і поглиблення знань, умінь та навичок; виконання індивідуальних завдань з навчальних дисциплін, наукових робіт; підготовки до майбутніх занять і контрольних заходів; формування у студентів культури розумової праці, самостійності та ініціативи у пошуку і набутті знань.	
ОК 3 Інформаційні технології у наукових дослідженнях	Вивчення дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – викладання лекційного матеріалу; – використання тестів; – проведення обговорення та дискусій; – науково-дослідна робота; – самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: лекції; практичні заняття; самостійна робота студентів.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру: – усна співбесіда; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4 бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті.
ОК 4. Цивільний захист	Вивчення навчальної дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – лекційний; – моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; – проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; – використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); – самостійної роботи студентів.	Форма оцінювання – залік. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів.
ОК 5. Методологія наукових досліджень	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Практичні заняття проводяться у формі виконання практичних завдань, пошукових робіт. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	Форма оцінювання – залік. Форми проведення поточної перевірки: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.

ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, діаграм, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
ОК 8. Інноваційні технології в молокопереробній галузі	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, розрахункових завдань, пошукових робіт.	Форма оцінювання – екзамен, курсова робота. Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Форми проведення поточного контролю протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – експрес-контроль (тестовий); – перевірка засвоєння тем самостійної роботи; – виконання і захист лабораторних робіт.
ОК 9. Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів	Під час вивчення дисципліни використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, мультимедійних засобів та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки: усна співбесіда; письмове фронтальне опитування; письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; експрес-контроль; колоквиуми; консультація з метою контролю; перевірки виконання самостійної роботи тощо.
ОК 10. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням мультимедійних технологій, схем, діаграм, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі лабораторних досліджень, пошукових робіт, складання апаратурно-технологічних схем, рецептур і їх розрахунок. Застосовуються дистанційні методи навчання з використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
ОК 11. Науково-	Під час вивчення предмету	Форма оцінювання – залік.

		дослідний практикум	використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	Форми проведення поточної перевірки: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.
		ОК 12. Виробнича практика	Практичні (набуття практичних навичок в умовах виробництва, розв'язування ситуаційних завдань).	Форма оцінювання – диф. залік. Поточний фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
		ОК 13. Дослідницька практика	Практичні (планування експерименту, проведення досліджень).	Форма оцінювання – диф. залік. Фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
		ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	☒	ОК 4. Цивільний захист	Вивчення навчальної дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – лекційний; – моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; – проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; – використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); – самостійної роботи студентів.	Форма оцінювання – залік. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів.
		ОК 9. Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів	Під час вивчення дисципліни використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем,	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки: усна співбесіда; письмове фронтальне опитування; письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; експрес-контроль;

			мультимедійних засобів та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт.	колоквіуми; консультація з метою контролю; перевірки виконання самостійної роботи тощо.
		ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	Вивчення навчальної дисципліни базується на основі засвоєння теоретичного матеріалу, оволодіння практичними навичками, виконання самостійної роботи студента. Основними видами навчальних занять є лекції, практичні заняття, самостійна робота студентів. Читання лекцій проводяться із використанням візуальних мультимедійних засобів. Самостійна робота здійснюється з метою: відпрацювання та засвоєння навчального матеріалу, визначеного тематичним планом для самостійних занять; закріплення і поглиблення знань, умінь та навичок; виконання індивідуальних завдань з навчальних дисциплін, наукових робіт; підготовки до майбутніх занять і контрольних заходів; формування у студентів культури розумової праці, самостійності та ініціативи у пошуку і набутті знань.	Форма оцінювання – залік. Успішність студентів оцінюється шляхом проведення поточного контролю, а також підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях упродовж семестру у вигляді тестування, усного опитування. Поточний тестовий контроль охоплює 1–2 теми практичних занять. Варіанти поточного тестового контролю включають 30 запитань залежно від об'єму теми.
ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у молокопереробній галузі, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.	☒	ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 13. Дослідницька практика	Практичні (планування експерименту, проведення досліджень).	Форма оцінювання – диф. залік. Фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
		ОК 11. Науково-дослідний практикум	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні.	Форма оцінювання – залік. Форми проведення поточної перевірки: – усна співбесіда; – письмове фронтальне

			Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.
		ОК 5. Методологія наукових досліджень	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Практичні заняття проводяться у формі виконання практичних завдань, пошукових робіт. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	Форма оцінювання – залік. Форми проведення поточної перевірки: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.
<i>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у молочній галузі.</i>	☒	ОК 12. Виробнича практика	Практичні (набуття практичних навичок в умовах виробництва, розв'язування ситуаційних завдань).	Форма оцінювання – диф. залік. Поточний фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
		ОК 11. Науково-дослідний практикум	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	Форма оцінювання – залік. Форми проведення поточної перевірки: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.
		ОК 10. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням мультимедійних технологій, схем, діаграм, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття	Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю;

			проводяться у формі лабораторних досліджень, пошукових робіт, складання апаратурно-технологічних схем, рецептур і їх розрахунок. Застосовуються дистанційні методи навчання з використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	– завдання індивідуального характеру; – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
		ОК з Інформаційні технології у наукових дослідженнях	Вивчення дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – викладання лекційного матеріалу; – використання тестів; – проведення обговорення та дискусій; – науково-дослідна робота; – самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: лекції; практичні заняття; самостійна робота студентів.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру: – усна співбесіда; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4 бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті.
		ОК 13. Дослідницька практика	Практичні (планування експерименту, проведення досліджень).	Форма оцінювання – диф. залік. Фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
		ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.	☒	ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 13. Дослідницька практика	Практичні (планування експерименту, проведення досліджень).	Форма оцінювання – диф. залік. Фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.

		ОК з Інформаційні технології у наукових дослідженнях	Вивчення дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – викладання лекційного матеріалу; – використання тестів; – проведення обговорення та дискусій; – науково-дослідна робота; – самостійна робота студентів. Основними видами занять згідно з навчальним планом є: лекції; практичні заняття; самостійна робота студентів.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру: – усна співбесіда; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю. Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4 бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті.
		ОК 11. Науково-дослідний практикум	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	Форма оцінювання – залік. Форми проведення поточної перевірки: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.
<i>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку молочної галузі.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 12. Виробнича практика	Практичні (набуття практичних навичок в умовах виробництва, розв'язування ситуаційних завдань).	Форма оцінювання – диф. залік. Поточний фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
		ОК 10. Технологія молочних продуктів функціонального призначення	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням мультимедійних технологій, схем, діаграм, натуральних зразків та різного	Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий);

	роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі лабораторних досліджень, пошукових робіт, складання апаратурно-технологічних схем, рецептур і їх розрахунок. Застосовуються дистанційні методи навчання з використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.	– консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
ОК 9. Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів	Під час вивчення дисципліни використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, мультимедійних засобів та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки: усна співбесіда; письмове фронтальне опитування; письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; експрес-контроль; колоквіуми; консультація з метою контролю; перевірки виконання самостійної роботи тощо.
ОК 8. Інноваційні технології в молокопереробній галузі	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, розрахункових завдань, пошукових робіт.	Форма оцінювання – екзамен, курсова робота. Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Форми проведення поточного контролю протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – експрес-контроль (тестовий); – перевірка засвоєння тем самостійної роботи; – виконання і захист лабораторних робіт.
ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, діаграм, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
ОК 6. Інноваційний менеджмент	Під час викладання курсу використовуються такі методи навчання: інформаційно-ілюстративний, метод проблемного викладу, розв'язування задач та ситуаційних завдань, тестування, виступ з рефератом, а також методи	Форма оцінювання – залік. Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету;

			інтерактивного навчання (ділові ігри, круглі столи тощо). Основними видами навчальних занять згідно з навчальним планом є: – лекції; – практичні заняття; – самостійна позааудиторна робота студентів (СРС).	– експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірки виконання самостійної роботи.
		ОК 4. Цивільний захист	Вивчення навчальної дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – лекційний; – моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; – проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; – використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); – самостійної роботи студентів.	Форма оцінювання – залік. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів.
<i>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств молочної промисловості на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</i>	☒	ОК 12. Виробнича практика	Практичні (набуття практичних навичок в умовах виробництва, розв'язування ситуаційних завдань).	Форма оцінювання – диф. залік. Поточний фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
		ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 7. Безвідходні технології в молочної галузі	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, діаграм, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – виконання та захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
		ОК 6. Інноваційний менеджмент	Під час викладання курсу використовуються такі методи навчання: інформаційно-ілюстративний, метод	Форма оцінювання – залік. Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда;

			<p>проблемного викладу, розв'язування задач та ситуаційних завдань, тестування, виступ з рефератом, а також методи інтерактивного навчання (ділові ігри, круглі столи тощо).</p> <p>Основними видами навчальних занять згідно з навчальним планом є:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекції; – практичні заняття; – самостійна позааудиторна робота студентів (СРС). 	<ul style="list-style-type: none"> – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірки виконання самостійної роботи.
		ОК 4. Цивільний захист	<p>Вивчення навчальної дисципліни проводиться за допомогою таких методів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекційний; – моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; – проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; – використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); – самостійної роботи студентів. 	<p>Форма оцінювання – залік. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів.</p>
<p><i>ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК 14. Кваліфікаційна робота	<p>Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.</p>	<p>Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>
		ОК 2. Інтелектуальна та промислова власність	<p>Вивчення навчальної дисципліни базується на основі засвоєння теоретичного матеріалу, оволодіння практичними навичками, виконання самостійної роботи студента. Основними видами навчальних занять є лекції, практичні заняття, самостійна робота студентів. Читання лекцій проводяться із використанням візуальних мультимедійних засобів. Самостійна робота здійснюється з метою: відпрацювання та засвоєння навчального матеріалу, визначеного тематичним планом для самостійних занять; закріплення і поглиблення знань, умінь та навичок; виконання індивідуальних завдань з навчальних дисциплін, наукових робіт; підготовки до майбутніх занять і контрольних заходів; формування у студентів</p>	<p>Форма оцінювання – залік. Успішність студентів оцінюється шляхом проведення поточного контролю, а також підсумкового контролю. Поточний контроль проводиться на практичних заняттях упродовж семестру у вигляді тестування, усного опитування. Поточний тестовий контроль охоплює 1–2 теми практичних занять. Варіанти поточного тестового контролю включають 30 запитань залежно від об'єму теми.</p>

			культури розумової праці, самостійності та ініціативи у пошуку і набутті знань.	
<p><i>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у молочній галузі, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК 3 Інформаційні технології у наукових дослідженнях</p>	<p>Вивчення дисципліни проводиться за допомогою таких методів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – викладання лекційного матеріалу; – використання тестів; – проведення обговорення та дискусій; – науково-дослідна робота; – самостійна робота студентів. <p>Основними видами занять згідно з навчальним планом є: лекції; практичні заняття; самостійна робота студентів.</p>	<p>Форма оцінювання – екзамен.</p> <p>Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усна співбесіда; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю. <p>Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4 бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті.</p>
		<p>ОК 5. Методологія наукових досліджень</p>	<p>Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії, з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Практичні заняття проводяться у формі виконання практичних завдань, пошукових робіт. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.</p>	<p>Форма оцінювання – залік.</p> <p>Форми проведення поточної перевірки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.
		<p>ОК 11. Науково-дослідний практикум</p>	<p>Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться в формі бесіди, дискусії з використанням схем, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач. Застосовуються дистанційні методи навчання із використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.</p>	<p>Форма оцінювання – залік.</p> <p>Форми проведення поточної перевірки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль; – консультація з метою контролю; – домашнє завдання групового чи індивідуального характеру; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи тощо.
		<p>ОК 14. Кваліфікаційна робота</p>	<p>Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.</p>	<p>Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання</p>

				роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 13. Дослідницька практика	Практичні (планування експерименту, проведення досліджень).	Форма оцінювання – диф. залік. Фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.
<p><i>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів і раціонального використання сировинних ресурсів.</i></p>	☒	ОК 4. Цивільний захист	Вивчення навчальної дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – лекційний; – моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; – проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; – використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); – самостійної роботи студентів.	Форма оцінювання – залік. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань, студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів.
		ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, діаграм, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
		ОК 9. Управління якістю та безпечністю молочних і молоковісних продуктів	Під час вивчення дисципліни використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, мультимедійних засобів та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт.	Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточної перевірки: усна співбесіда; письмове фронтальне опитування; письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; експрес-контроль; колоквіуми; консультація з метою контролю; перевірка виконання самостійної роботи тощо.
		ОК 12. Виробнича практика	Практичні (набуття практичних навичок в умовах виробництва, розв'язування ситуаційних завдань).	Форма оцінювання – диф. залік. Поточний фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.

		ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
<p><i>ПРН 12. Удосконалити і розробити нові технології молочних та молоковісних продуктів, оптимізувати їх склад, зокрема продуктів функціонального призначення.</i></p>	<input type="checkbox"/>	ОК 3 Інформаційні технології у наукових дослідженнях	<p>Вивчення дисципліни проводиться за допомогою таких методів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – викладання лекційного матеріалу; – використання тестів; – проведення обговорення та дискусій; – науково-дослідна робота; – самостійна робота студентів. <p>Основними видами занять згідно з навчальним планом є: лекції; практичні заняття; самостійна робота студентів.</p>	<p>Форма оцінювання – екзамен.</p> <p>Форми проведення поточного контролю рівня знань студентів впродовж семестру:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усна співбесіда; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю. <p>Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми. За поточну навчальну діяльність студенту виставляється оцінка за 4 бальною шкалою. Оцінювання самостійної роботи студентів проводиться під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті.</p>
		ОК 7. Безвідходні технології в молочній галузі	<p>Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, діаграм, натуральних зразків, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, практичних завдань, пошукових робіт, розв'язуванні задач.</p>	<p>Форма оцінювання – екзамен.</p> <p>Форми проведення поточної перевірки протягом семестру:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.
		ОК 8. Інноваційні технології в молокопереробній галузі	<p>Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням схем, різного роздаткового матеріалу та мультимедійних технологій. Лабораторні заняття проводяться у формі досліджень, розрахункових завдань, пошукових робіт.</p>	<p>Форма оцінювання – екзамен, курсова робота.</p> <p>Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю.</p> <p>Форми проведення поточного контролю протягом семестру:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – експрес-контроль (тестовий); – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.

		<p>ОК 10. Технологія молочних продуктів функціонального призначення</p>	<p>Під час вивчення предмету використовуються методи: проблемно-програмованого навчання, пошукові, дослідницькі, спонукальні. Лекції проводяться у формі бесіди, дискусії, з використанням мультимедійних технологій, схем, діаграм, натуральних зразків та різного роздаткового матеріалу. Лабораторні заняття проводяться у формі лабораторних досліджень, пошукових робіт, складання апаратурно-технологічних схем, рецептур і їх розрахунок. Застосовуються дистанційні методи навчання з використанням Google платформ, Zoom та інших файлообмінників.</p>	<p>Форма оцінювання – екзамен. Форми проведення поточного контролю протягом семестру: – усна співбесіда; – письмове фронтальне опитування; – письмова перевірка з урахуванням специфіки предмету; – експрес-контроль (тестовий); – консультація з метою контролю; – завдання індивідуального характеру; – виконання і захист лабораторних робіт; – перевірка засвоєння тем самостійної роботи.</p>
		<p>ОК 13. Дослідницька практика</p>	<p>Практичні (планування експерименту, проведення досліджень).</p>	<p>Форма оцінювання – диф. залік. Фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.</p>
		<p>ОК 14. Кваліфікаційна робота</p>	<p>Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.</p>	<p>Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>
<p><i>ПРН 13. Використовувати знання професійної та цивільної безпеки для ефективного функціонування підприємств харчової промисловості.</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 4. Цивільний захист</p>	<p>Вивчення навчальної дисципліни проводиться за допомогою таких методів: – лекційний; – моделювання та розв'язування ситуаційних завдань; – проведення пошукової роботи з підготовки даних для розрахунково-графічної роботи та оцінки отриманих результатів; – використання навчального наочного матеріалу (таблиці, схеми, стенди, муляжі, фото- та відеоматеріали тощо); – самостійної роботи студентів.</p>	<p>Форма оцінювання – залік. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль знань студентів здійснюється під час проведення практичних занять. Поточний контроль відбувається із використанням усних та письмових методів контролю (опитування, тестування). Для письмового експрес-контролю знань студентам видаються листи опитування, що містять 5 запитань. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал, максимальна оцінка за тестування 5 балів.</p>
		<p>ОК 12. Виробнича практика</p>	<p>Практичні (набуття практичних навичок в умовах виробництва, розв'язування ситуаційних завдань).</p>	<p>Форма оцінювання – диф. залік. Поточний фронтальний та індивідуальний контроль проходження практики, перевірка звіту і захист практики.</p>
		<p>ОК 14. Кваліфікаційна робота</p>	<p>Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.</p>	<p>Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання</p>

				розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у молочній галузі.</i>	☒	ОК 14. Кваліфікаційна робота	Індивідуальне консультування керівником та консультантами, самостійна робота студента.	Форма оцінювання – захист. Усні, індивідуальні методи оцінювання. Оцінювання повноти і якості виконання розділів кваліфікаційної роботи, відгук керівника роботи, заслуховування результатів виконання роботи на кафедрі, перевірка на плагіат, рецензування роботи, публічний захист кваліфікаційної роботи.
		ОК 1. Ділова іноземна мова	Викладання матеріалу проводиться такими методами: граматично-перекладний метод; аудіо-лінгвальний метод; кейс-метод; безпосередній метод; науково-дослідна робота; самостійна робота студента.	Форма оцінювання – залік. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання. Підсумковий контроль засвоєння розділу здійснюється по завершенню його вивчення. Оцінка засвоєння проводиться на підсумковому контрольному занятті у вигляді усного чи письмового опитування. Методи контролю знань студентів: тести, усне опитування, написання письмових робіт, презентації в PowerPoint, Canva або Prezi. Під час семестрового контролю враховуються результати задачі усіх видів навчальної роботи, згідно із структурою залікових кредитів.